

---

## Gâteau léger au fromage blanc

---

### Ingrédients

- 500 g de fromage blanc fermier
  - 50 g de farine
  - 40 g de sucre en poudre
  - 3 œufs
  - le zeste d'un 1/2 citron
  - $\frac{1}{2}$  cuillère à café de poudre de vanille
  - 1 cuillère à café de levure chimique
  - 1 pincée de sel
- 
- Dans un bol, mélanger la farine et la levure.
  - Dans un grand saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis blanchir à l'aide d'un fouet.
  - Ajouter le zeste de citron en petits morceaux et la poudre de vanille. Rebattre, puis mettre au frais.
  - Préchauffer le four à 180°C. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
  - Incorporer le fromage blanc au mélange - jaunes d'œufs- sucre, puis le mélange - farine-levure.
  - Bien mélanger. Puis rajouter délicatement les blancs d'œufs
  - Verser la pâte dans un moule à manquer revêtu de papier sulfurisé.
  - Faire cuire environ 20 minutes à 180°C (le dessus du gâteau doit être bien brun).