

# **GATEAU AU FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS ROUGES**



**6 à 8 personnes**

**Ingrédients :**

**500 ml de lait**

**500 gr de fromage blanc à 20 %**

**100 gr de sucre**

**6 feuilles de gélatine**

**20 cl de crème fraîche liquide**

**Des biscuits à la cuillère**

**Faire tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide 15 minutes.**

**Faire bouillir le lait avec le sucre.**

**Retirer du feu et incorporer les feuilles de gélatine essorées en remuant avec un fouet.**

**Ajouter le fromage blanc et la crème fraîche liquide.**

**Verser dans un moule à manqué. Recouvrir de biscuits à la cuillère.**

**Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures.**

**Démouler au moment de servir et recouvrir avec un coulis de fruits rouges.**

**Peut se faire la veille**