Fruitier revisité

Pour 6 personnes :

70g de sucre + 3 œufs + 70g de farine + 1 sachet de sucre vanillé + ½ sachet de levure + 1 pincée de sel + fromage blanc + fraises et framboises (ou autres fruits)+ sirop de fraise +/- alcool type rhum à convenance.

- Préchauffez le four à 175°C (thermostat 5-6)
- Réalisez une génoise : mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la pâte blanchisse. Ajoutez la farine et la levure et bien mélangez. Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les à la pâte délicatement. Mettez une feuille de papier sulfurisé dans un moule à manqué et versez-y la pâte. Faites cuire 35 min.
- Démoulez, laissez refroidir. Une fois refroidie, coupez la génoise en 2 horizontalement.
- Mélangez un peu de sirop de fraise avec de l'eau +/- alcool ;
- Imbibez la première couche de génoise avec le sirop. Nappez de fromage blanc et déposez-y les fruits ;
- Recouvrir de l'autre partie de la génoise. Imbibez-la de sirop ;
- Remettez un peu de fromage blanc et de fruits pour la décoration ;
- Réservez au frais.

Recette proposée par Mireille ETIENNE, Diététicienne Nutritionniste