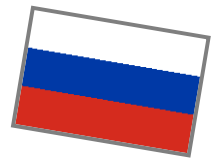




# La vatrouchka de Katérina

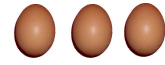


## INGRÉDIENTS :

1 pâte sablée



3 œufs



500 g de fromage blanc



50 g de raisins secs



1 pot de crème fraîche épaisse



1 citron non traité



4 cuillères à soupe de sucre en poudre

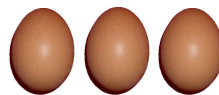


## PRÉPARATION :

1) Chemisez un plat avec la pâte sablée et piquez le fond avec une fourchette.



2) Mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, les œufs et le sucre.



3) Ajoutez le zeste d'un citron et les raisins secs. Versez sur le fond de tarte.



4) Enfournez 40 min dans un four préchauffé à 180°C, puis laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

