

La caillade limousine

Infos pratiques

Nombre de personnes : **8**

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **40 min**

Degré de difficulté : **Facile**

Coût : **Bon marché**

Ingrédients

- 5 œufs
- 250 gr de fromage blanc moulu à la louche
- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre en poudre
- 2,5 dl de lait
- 2,5 dl de crème fraîche
- ½ sachet de levure chimique
- 20 gr de beurre
- sel



Étapes

- 1 - Beurrer grassement un *moule à manqué* (*) de 28 cm de diamètre et préchauffer le four à 170° (th. 5)
- 2 - Battre les œufs en omelette dans une grande terrine et leur incorporer peu à peu la farine, puis le sucre et 2 pincées de sel.
- 3 - Ajouter progressivement le lait puis la crème en travaillant vigoureusement à la spatule jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 4 - Ajouter peu à peu, tout en continuant à travailler la pâte, le fromage blanc et en dernier lieu la levure.
- 5 - Verser la préparation dans le moule, enfourner et laisser cuire 40 mn.
- 6 - Démouler une fois refroidie. A déguster tiède ou froide.

Le « moule à manqué » est un moule à bord haut. On l'utilise pour les gâteaux, les biscuits ou la tarte Tatin. Il en existe de plusieurs formes : rond, ovale, à bords lisses ou cannelés.

