



Moelleux aux quetsches

pour 6 personnes

- 600g de quetsches
- 150g de farine
- 80g de sucre
- 3 œufs
- 250g de fromage blanc à 20%
- 10g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de cassonade

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine et le sucre, ajouter les œufs battus en omelette, et le fromage blanc. Bien mélanger.








Verser la pâte dans un moule à manquer beurré, ou en silicone.

Laver, puis couper les prunes en deux. Retirer les noyaux, recouper chaque oreillon en deux.

Disposer les fruits en rosace sur la pâte, côté peau en dessous. Parsemer de cassonade et de sucre vanillé.

Faire cuire 40 min.

Démouler le gâteau légèrement tiède et laisser refroidir sur une grille.

-  **268k** de calories,
-  **9g** de protéines, soit 20% des AJR
-  **5g** de lipides, soit 20% des AJR
-  **47g** de glucides, soit 20% des AJR
-  **360mg** de potassium, soit 20% des AJR
-  **126mg** de phosphore, soit 20% des AJR
-  **51mg** de sodium, soit 20% des AJR