





Préparation : Tamiser la farine dans un saladier, pétrir avec le lait, le sucre vanillé, le sel et les jaunes d'œufs en une pâte lisse. Battre les blancs d'œufs très fermes avec le sucre et incorporer à l'appareil.

Pour la crème, mélanger le fromage blanc, le mascarpone, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer délicatement les framboises décongelées à l'appareil.



Mettre un peu de beurre dans la sauteuse en fonte préchauffée (**degré 9-10**). Portionner la pâte avec une louche en petits blinis et faire cuire des deux côtés.

Répartir l'appareil de fromage blanc sur la moitié des blinis et recouvrir avec les autres blinis. Saupoudrer de sucre glace.

Blinis à la crème de framboise

Appareil Gaggenau : grill avec sauteuse en fonte Gaggenau

Température : degré 9-10

Préparation : 45 minutes

Dessert pour 4 personnes

Ingrédients :

150 g de farine

0,25 l de lait

1 pincée de sel

3 jaunes d'œufs

3 blancs d'œufs

1 c. à café de sucre

1 paquet de sucre vanillé

Sucre glace

Beurre

Ingrédients pour la crème :

250 g de fromage blanc

250 g de mascarpone

1 paquet de framboises surgelées

60 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé