

COUPE DU MONDE 2018 - RUSSIE

SYRNIKI

Ingrédients (pour une dizaine de syrniki)

- 250 g de fromage blanc
- 1 petit oeuf
- 30 g de sucre
- 2 c. à s. de farine
- 1 noix de beurre
- 1 c. à s. d'huile
- 1 pincée de sel
- Sucre glace
- Farine pour la cuisson

Préparation:

Dans un saladier, bien mélanger le fromage blanc avec le sucre et le sel.

Incorporer l'oeuf puis la farine et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Réserver au frais 1 heure.

Prélever des petites boules de pâte, les aplatir légèrement et les passer rapidement dans la farine.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faire cuire les syrniki 3 à 4 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Les éponger sur un papier absorbant, saupoudrer de sucre glace et servir tiède avec par exemple des fruits rouges et de la crème acidulée.

Conseils de dégustation:

Les syrniki sont généralement préparés avec du « tvorog », un fromage blanc russe à la texture assez dense, qui ressemble un peu au cottage cheese.

