

# Recettes de Russie

*La Russie, c'est plus de trente fois la surface de la France, un pied en Asie et un autre en Europe, plusieurs mers, deux océans, des forêts, des montagnes, Moscou et Saint-Petersbourg. On vous laisse imaginer les mille et un petits plats russes traditionnels issus de la cuisine slave ! Ce qui tombe plutôt bien, puisqu'on n'a pas trouvé mieux pour réveiller des papilles occidentales blasées. Vous avez bien sous la main un sac de pommes de terre et un pot de crème fraîche, du pain de seigle et de la viande hachée, quelques jaunes d'œufs et du fromage blanc... voire un peu de caviar noir, histoire de se prendre pour des tsars ? Avec ou sans, c'est parti pour un voyage culinaire sur fond (modéré) de vodka. Pirojki, bortsch, pielmani ou kacha, on file en quelques bouchées jusqu'aux bords de la Volga.*

## Vatrouchka, tarte russe au fromage blanc et aux raisins secs



### Ingrédients

#### POUR 8 PERSONNES

- 100 g de raisins secs
- 500 g de fromage blanc à 20% de matière grasse
- 10 cl de crème
- 80 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 pâte sablée

### Préparation

#### POUR VATROUCHKA, TARTE RUSSE AU FROMAGE BLANC ET AUX RAISINS SECS

1. Laissez tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude durant 1h.
2. Placez le fromage blanc dans un linge, dans une passoire et laissez-le égoutter 1 heure.
3. Puis mélangez-le avec la crème.
4. Travaillez ensemble le beurre ramolli, le sucre, 2 oeufs entiers et 1 jaune d'oeuf.
5. Ajoutez-les au fromage blanc, ajoutez les raisins secs égouttés.
6. Montez le blanc d'oeuf restant en neige, incorporez-le délicatement à l'appareil.
7. Étalez la pâte sablée dans un moule à charnière de 26 cm en faisant des bords d'environ 5 cm de haut. Versez l'appareil dedans.
8. Faites cuire 40 min environ à 150°C.