

# VATROUCHKA AU PAVOT

Ingrédients pour une dizaine de personnes :

500 g de fromage blanc lisse  
10 cl de crème fraîche  
500 g de fromage en faisselle (ou cream cheese)  
2 sachets de sucre vanillé  
4 œufs  
4 cuillères à soupe de farine  
½ sachet de levure  
175 g de sucre  
30 g de beurre fondu  
150 g de raisins secs



Préparation au pavot

80 ml de lait  
75 g de pavot  
1 cuillère à soupe de miel liquide  
1 cuillère à café de vanille liquide  
2 jaunes d'œufs

Préparation au pavot :

Faire chauffer 80 ml de lait avec 75g de pavot, 1 cuillère à soupe de miel liquide et 1 cuillère à café de vanille liquide. Faire bouillir. Le pavot doit s'attendrir un peu et gonfler un peu. Hors du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs. Mélanger et réserver.

Préchauffer le four à 150°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire tremper les raisins dans de l'eau tiède.

Mélanger au batteur les deux sortes de fromages blancs, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le beurre fondu, continuer à battre.

Égoutter les raisins. Monter les blancs en neige de manière à ce qu'ils soient fermes. Incorporer la farine, la levure, les raisins et les blancs dans la préparation au fromage, en mélangeant au batteur à petite vitesse.

Beurrer un moule rond d'environ 23 cm de diamètre. Verser la moitié de la préparation. Napper de la préparation au pavot. Verser le reste de la préparation. Lisser à la spatule.

Enfourner. Laisser cuire entre 50 et 60 minutes. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau : celle-ci, enfoncée dans le gâteau, doit ressortir à peine sèche.

Démouler la Vatrouchka uniquement après complet refroidissement. Laisser reposer le gâteau une à deux heures au réfrigérateur avant dégustation.

## Remarques :

La Vatrouchka peut aussi se préparer nature, sans la préparation au pavot. Ce dernier n'a évidemment aucun rapport avec la drogue. C'est un produit souvent utilisé dans la cuisine russe. Ce sont de petites graines bleutées provenant des capsules du pavot, riches en lécithine et fournissant l'huile d'œillette. Souvent vendues en France sous le nom d'œillette bleue.

**Conseil vin :** Kvas, bière russe très légère.