

Tarte au fromage blanc

écrit par Pariseyn | 4 février 2021



Ou käsküechen en Alsace, avec un appareil particulièrement léger que l'on peut parfumer comme on le souhaite, citron, rhum, vanille, poudre d'amandes... Un délice !

Ingrédients, pour 6 à 8 personnes :

Pour la pâte :

250 g de farine T45 Gruau d'or 8.4 % de gluten

150 g de beurre

40 g de sucre

50 ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

Pour l'appareil au fromage blanc :

500 g de fromage blanc

3 œufs

135 g de sucre en poudre

10 cl de crème fraîche

40 g de maïzena

1 sachet de sucre vanillé

Sel

Préparer la pâte :

Couper le beurre en dés.

A la main, mélanger dans un récipient le beurre et la farine (on « sable »).

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, une pincée de sel et les 50 ml de lait (ajuster la quantité en fonction de la densité de la pâte).

Bouler la pâte, la filmer au contact et réserver 30 minutes.

Beurrer un moule à manqué de 25 cm de diamètre.

Abaisser la pâte au rouleau et garnir le moule.

Piquer le fond avec une fourchette.

Réserver au frais.







Préchauffer le four à 200°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2.

Préparer l'appareil au fromage blanc :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un récipient, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, les 3 jaunes d'œufs, la maïzena, le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Monter les blancs en neige.

Incorporer délicatement les blancs en neige à l'appareil à l'aide d'une spatule.

Verser l'appareil dans le moule.

Enfourner pour 30 à 40 minutes en baissant la température à 180°C et en surveillant la coloration (pour moi 35 minutes).

Défourner et attendre 5 minutes.

Retirer délicatement le moule et laisser refroidir sur grille.

