

Tarte au fromage blanc

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Cette tarte est généreuse (8 à 12 personnes), très légère et onctueusement bon !

Prenez un moule de 24 cm de diamètre à bords haut, c'est important !

La cuisson se déroule en deux temps: 45 min à 180°C (Th.6) puis on pousse le thermostat à 210°C pendant + ou - 10 minutes en surveillant la coloration qui change rapidement. Elle se conserve au

froid et se sert frais...Miam !

Préparation : 20 min+20min

Repos : 20 à 30 minutes

Cuisson : 45 min Th. 6 (180°C) et 10 min Th. 7 (210°C)

Ingrédients

Pâte Brisée

250 g de farine
125 g de beurre
10 g de sucre
5 cl d'eau
1 œuf (jaune)
5 g de sel

Crème fromage blanc

650 g de fromage blanc 20%MG
150 g de sucre semoule (7 cs)
1 sachet de sucre vanillé (10g)
40 g de farine (1 cs bombée)
4 oeufs

Réalisation

Sablage à la main

Tamiser la farine dans un saladier. Ajouter le sel et le sucre. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser rapidement pour obtenir un sablage. Mettre le sablage en fontaine. Ajouter l'eau et le jaune. Incorporer progressivement le sablage au liquide. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, sans pétrir.

Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais 20 minutes au minimum.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Étaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau et tapisser l'intérieur du moule. Piquer avec la fourchette. Remettre au frais filmé au contact le temps de préparer la crème fromage blanc.

Crème fromage blanc

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre semoule et le sucre vanillé dans un saladier. Ajouter ensuite la farine et mélanger afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter le fromage blanc.

Battre les blancs en neige très ferme. Incorporer ces blancs au mélange précédent.

Montage et cuisson

Verser la préparation dans le moule tapissé du fond de pâte brisée. Mettre au four pendant 45 min (180°C – Th 6) puis 10 min (210°C – Th. 7).

ATTENTION : Surveiller la coloration durant ces 10 minutes !

A la sortie du four, retourner la tarte dans son moule sur une grille. Laisser refroidir. Remettez ensuite la tarte sur une assiette. Réserver au réfrigérateur. Servir très frais, c'est meilleur !

