

# Tarte au fromage blanc

Facile et Economique

- \* Préparation : 30 min
- \* Repos de la pâte : 30 min.
- \* Cuisson : 45 min
- \* Réfrigération : 6 heures

## POUR 6 PERSONNES

400 g de pâte sablée  
500 g de fromage blanc  
4 jaunes et 4 blancs d'œufs  
30 cl de crème fraîche épaisse  
150 g de sucre semoule  
1 Sachet de sucre vanillé  
75 g de farine  
30 g de beurre + 20 g pour le moule  
1 citron non traité.



## Recette :

- Etalez la pâte au rouleau. Placez-la dans un moule à tarte beurré à bords amovibles.
- Piquez délicatement le fond avec les dents d'une fourchette et mettez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes. Lavez et séchez le citron. Râpez son zeste sur une assiette. Pressez-le et filtrez le jus.
- Préchauffez le four à thermostat 7 (210 °C). Tapissez le fond de tarte avec un disque de papier sulfurisé, couvrez-le d'une couche épaisse de légumes secs, enfournez-le pendant 15 min puis retirez les légumes et le papier et laissez-le refroidir. Baissez le thermostat à 6 (180 °C).
- Dans une grande terrine, fouettez le fromage blanc, bien égoutté, avec la crème pour que le mélange soit lisse et homogène puis incorporez les jaunes d'œufs les uns après les autres, le sucre mélangé au sucre vanillé, le beurre fondu et refroidi, les zestes et une cuillerée à soupe de jus de citron et, pour terminer, la farine tamisée. Battez les blancs d'œufs en neige, incorporez-les délicatement à la préparation de base. Versez-la sur le fond de tarte précuit, lissez le dessus à la spatule et enfournez à nouveau pendant environ une demi-heure (four entrouvert).
- Retirez la tarte bien dorée du four, enlevez le bord du moule et glissez-la sur un plat de service. Laissez-la refroidir puis entreposez-la au frais 5 à 6 heures.
- Servez-la bien froide avec des fruits macérés, un coulis de fruits rouges ou alors nature.

**Vin conseillé** : un Bonnezeaux (servi à 12 °C), un pinot d'Alsace ou un Barsac (servir frais à 10°C).

## • CONSEIL

**Utilisez un bon fromage blanc de campagne assez riche en matières grasses (40 %). Agrémentez ce gâteau frais et agréable avec des fruits de saison (fraises, abricots, mangues ou autres) ou avec des raisins secs macérés dans un alcool. Le gâteau va gonfler pendant la cuisson puis s'affaisser à la sortie du four.**

•