

TARTE au FROMAGE BLANC à L'ALSACIENNE

Waiting for the Sun

<https://caladan09.fr/2022/06/13/tarte-au-fromage-blanc-a-lalsacienne/>

Pour 8 personnes - Préparation 30 min /
Cuisson 1h / Repos 30 min au four + 1h à
température ambiante + 3h au frais +
une nuit

Matériel Un moule à bords haut (24 cm
de diamètre)



INGRÉDIENTS

800 g de fromage blanc entier, 1 càs bombée de crème épaisse, 50 g de maïzena, 3 œufs, 120 g de sucre, 1 càs de vanille liquide

Pâte : 250 g de farine T55, 125 g de beurre salé, 2 càs de sucre, 1 càs d'eau (environ)

PRÉPARATION

Pour la pâte : Dans le bol du robot (ou à la main), mélanger la farine, le sucre, le beurre mou jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter un peu d'eau afin de former une boule.

Étaler la pâte au rouleau, en fonder un moule beurré et fariné et réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand saladier, verser le fromage blanc, la crème, le sucre et la vanille et mélanger au fouet. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger. Puis incorporer la maïzena tamisée.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement au mélange initial à la spatule.

Verser le tout sur le fond de pâte et enfourner.

Dès que le dessus commence à dorer baisser le four à 150°C et laisser cuire 1h.

Le dessus doit être ferme et brun doré (mais pas noir). Éteindre le four et laisser le gâteau à l'intérieur 30 minutes encore.

Le sortir du four, attendre 15 min qu'il refroidisse légèrement et le poser à l'envers sur une grille. Laisser ainsi à l'envers jusqu'à complet refroidissement (environ 1h) puis remettre à l'endroit et réserver au frais au moins 3h.