



# Tarte au fromage blanc

## ingrédients:

fromage :

1kg de faisselle

200g de sucre

50g de poudre à crème pâtissière

1 zeste de citron

1 càc d'arome vanille

4 oeufs

Pâte sablée (pour 6 tartes)

900gr

une càc de levure chimique

100g de poudre d'amande

400 gr de sucre

500gr de beurre

4 oeufs

## Pate sablée :

mélanger le sucre avec le beurre ramolli en pommade. Quand le beurre est bien imprégné du sucre, incorporer la levure, la poudre d'amande puis la farine. Terminer en ajoutant les œufs un à un tout en mélangeant. Vous pouvez utiliser un robot, c'est plus simple et tout aussi bon.

Réserver au frais au moins une heure avant de retravailler la pâte, congeler pour de futures tartes aux fraises par exemple le surplus.

## Le fromage:

Bien égoutter la faisselle, la mélanger avec la poudre à crème pâtissière, le sucre, le zeste de citron, l'arôme vanille et les jaunes d'œufs.

Battre les blancs d'œuf très ferme, c'est très important. Incorporer les blanc d'œufs en neige avec l'appareil. C'est prêt.

## Le montage :

Beurrer et fariner votre moule à tarte (un moule un manqué convient très bien), bien retirer le surplus de farine.

étaler la pâte sablée, la déposer dans le moule et la piquer à la fourchette sans oublier les flans du moule.

Déposer la préparation de fromage blanc jusqu'en haut. Cuire au four à 220° pendant 3/4 d'heure.

Servir la tarte froide avec un coulis de cassis ou de framboise. Bon appétit.

Recette proposée par :

Roger MARQUAIRE

Le Chalet Vittelius

70 avenue Georges Clémenceau

88800 VITTEL

03.29.08.07.21