

Tarte au fromage blanc, Käsküeché

Type de plat: Dessert Origine: Alsace



Difficulté
1/5



Temps de préparation
45 mn



Coût
2/5



Temps de cuisson
40 mn

Ingrédients pour 8 personnes:

Pour la pâte:

1 rouleau de pâte brisée (pur
beurre)

Ou 250g de farine

125 g de beurre coupé en dés
et à température ambiante

Un peu de lait ou d'eau

1 pincée de sel

Pour la garniture:

500 g de fromage blanc

1 dl de crème entière

3 œufs

40 g de maïzena

125 g de sucre

Un peu de sucre vanillé



La recette:

- 1- Sortir du réfrigérateur le rouleau de pâte brisée 10 mn avant utilisation pour faciliter son déroulage. Sinon, pour une préparation "maison" de la pâte, mélanger à la farine la pincée de sel, le beurre mou et incorporer petit à petit le liquide (eau ou lait). Former une boule et l'étendre au rouleau pour former un disque.
- 2- Garnir un moule à tarte aux bords un peu haut et légèrement beurré (ou un moule en silicone, dans ce cas, inutile de le beurrer) de l'abaisse de pâte. Piquer le fond de pâte à l'aide d'une fourchette. Préchauffer le four à 200°
- 3- Séparer les jaunes et blancs d'œufs. Dans un grand saladier, mélanger le fromage blanc, la crème, les jaunes d'œufs, la maïzena, le sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger et incorporer délicatement les blancs montés en neige.
- 4- Verser la préparation (l'appareil) sur le fond de tarte et placer au four pour environ 40 mn. Vérifier la cuisson au bout de 30 mn et retirer du four si nécessaire.

Les conseils du sommelier:

Un cidre doux, un champagne rosé ou un vin blanc d'Alsace " vendange tardive"

Notes :-----

