

TARTE AU FROMAGE BLANC ALSACIENNE pour 6 à 8 personnes

INGREDIENTS :

1 pâte brisée (faite maison ou achetée)
1kg fromage blanc ferme à 40% matière
180g de sucre blanc ou roux
70g farine
70g maïzena
1 cuillère à soupe de vanille liquide
10cl de crème fraîche liquide entière
Zeste d'1 citron
5 œufs jaunes et blancs séparés
1 pincée de sel
Sucre glace (optionnel juste pour la déco)



grasse

PREPARATION :

1. Préchauffez le four à 180°, beurrez et farinez un moule à manqué de 26 cm haut d'au moins 5cm, le mieux étant un moule à charnière
2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, battez les blancs en neige ferme (en y ayant ajouté une pincée de sel)
3. Dans un grand saladier, mélangez le fromage blanc, le sucre, la farine, la maïzena, la crème, la vanille et le zeste du citron. Battez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés
4. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation avec une cuiller en bois
5. Etalez la pâte brisée jusqu'en haut de votre moule, ne la piquez surtout pas, coupez si besoin ce qui déborde du moule
6. Versez la préparation dans le moule, enfournez pour 50mn ; en fin de cuisson, la tarte gonfle. Laissez la reposer et redescendre four éteint et ouvert
7. Sortir la tarte, la retourner sur une grille d'un coup sec, la laisser refroidir complètement avant de la démouler. Retournez la sur votre plat de présentation, saupoudrez de sucre glace avant de la déguster