

# Maison Ferber

Niedermorschwihr

Alsace

## LA TARTE AU FROMAGE BLANC

### **Pâte à tarte sablée**

Pour 625 g. de pâte à tarte sablée

Préparation : 20 minutes

### Ingrédients :

250 g de farine de blé  
100 g de sucre glace  
150 g de beurre tempéré  
50 g d'œuf, soit environ 1 œuf moyen  
50 g de noisettes moulues

### Méthode :

Tamisez la farine sur votre plan de travail. Creusez un puits, répartissez les noisettes moulues sur le rebord.

Déposez le beurre et le sucre glace au centre, travaillez-les du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Ramenez peu à peu la farine au centre du puits et frottez délicatement ce mélange entre vos mains, jusqu'à obtenir une texture qui rappelle le sable, formez maintenant un nouveau puits.

Cassez l'œuf dans un bol, battez-le à l'aide d'une fourchette et versez-le dans le puits.

Pétrissez doucement la pâte, veillez à ne pas trop la travailler, puis roulez la pâte en boule.

Protégez-la en l'emballant dans un film alimentaire.

Déposez-la au réfrigérateur pendant une heure avant de l'utiliser.

L'idéal serait de la préparer la veille et de la conserver au réfrigérateur.

### Conseils :

Lorsque vous foncez la pâte, veillez à ce qu'elle adhère parfaitement aux parois et dans le fond de votre moule.

Vous pouvez aussi aromatiser cette pâte : ajoutez alors dans la farine 1 g de cardamome, de cannelle ou de badiane moulues.

## **Tarte au fromage blanc (6 personnes)**

Préparation	:	30 minutes
Cuisson	:	1h30 minutes environ
Matériel pour la cuisson	:	1 moule à tarte de 28 cm de diamètre et 4 cm de hauteur

### Ingrédients

- 350 g. de pâte sablée au pralin et aux noisettes

### Pour la crème au fromage blanc :

- 850 g. de fromage blanc à 40 % MG
- 80 g. de jaune d'œufs soit les jaunes de 4 œufs moyens
- 120 g. de blanc d'œufs soit les blancs de 4 œufs moyens
- 40 g. de farine de blé
- 75 + 75 g. de sucre en poudre
- 20 g. de beurre fondu
- Le zeste d'un citron

### Pour le moule :

- 5 g. de beurre fondu

### Vous pouvez aussi ajouter :

- 100 g de raisins macérés au kirsch
- 5 cl de kirsch dans l'appareil à fromage blanc

### Méthode :

Beurrez le moule à tarte à l'aide d'un pinceau.

Farinez légèrement votre plan de travail, étalez la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur en un disque de 36 cm de diamètre.

Disposez soigneusement la pâte dans le moule, pressez-la du bout des doigts dans le fond et sur les côtés, piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.

Réservez le moule ainsi garni pendant 20 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6)

Préparez la garniture :

Dans un grand bol, mélangez délicatement le fromage blanc, les jaunes d'œufs, la farine, 75 g. de sucre, le beurre fondu et le zeste de citron à l'aide d'un fouet.

Dans le bol du robot ménager, mélangez les blancs d'œufs et 75 g. de sucre ; fouettez jusqu'à obtenir des blancs en neige bien fermes.

Ajoutez les blancs montés dans la préparation au fromage blanc en mélangeant délicatement à l'aide d'un fouet.

Versez cette préparation dans le moule à tarte et mettez à cuire pendant 1h15 à 1h30 minutes environ.

La tarte va gonfler et joliment dorer. Laissez un peu tiédir la tarte dans le moule, puis démoulez-la en la retournant sur une grille et laissez-la refroidir complètement.

Découpez des petits gâteaux dans le reste de la pâte sablée. Vous les cuirez pendant 8 à 10 minutes dans un four à 180 ° (Th 6). Vous pouvez les conserver dans une boîte métallique pendant quelques semaines.