TARTE AU FROMAGE BLANC

Atelier Alsace

RECETTE N° D1016	30 PORTIONS	Famille de produit Tarte

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base pour la pâte		
Farine	Kg	0,500
Oeuf	U	2
Sucre	Kg	0,200
Beurre	Kg	0,300
Pincée de sel		1
Eau		PM
Eléments de base pour l'appareil		
Fromage blanc 40% MG	Kg	1,500
Citron (zeste)	u	1
Vanille	L	PM
Sucre	Kg	0,300
Maïzena	Kg	0.04
Oeufs (blancs en neige)	U	8
Œufs (jaunes)	U	8

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Foncer un moule ou cercle à tarte d'un diamètre de 30 cm avec la pâte à foncer. Piquer le fond.

Travailler le fromage blanc passé au tamis avec les jaunes d'œufs.
Ajouter le sucre, le lait, la fécule, la farine, un peu de vanille et un peu de zeste de citron râpé.
Mélanger en dernier à cet appareil les blancs d'œufs en neige.
Remplir le fond de tarte avec l'appareil.

Cuire à four chaud.

Pour éviter l'affaissement du fromage blanc et pour obtenir une surface bien lisse, retourner la tarte après cuisson (surface en dessous, fond de tarte au-dessus).
Après refroidissement, remettre la tarte dans la position normale, on peut la saupoudrer largement de sucre glace.