[**Tarte au fromage blanc alsacienne**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320000/1154118318/tarte-au-fromage-blanc-alsacienne.shtml)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Léger | Facile | Tarte au fromage blanc alsacienne | |

**Pour 10 personnes - Préparation :** 15 mn 6 **Cuisson :** 55 mn 6  **6 epos :** 30 mn

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | Pâte :     350 g de farine complète     3/4 de cuillère à [café](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/236/cafe.shtml) de levure chimique     1 oeuf     50 g de sucre     140 g de beurre     extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide     eau | Appareil à fromage blanc :     800 g fromage blanc 0% de matière grasse     50 g de poudre de pudding [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)     4 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) clarifiés     85 g de sucre     1/2 jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) | |  | |
| * Préparation |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  1     Faire une pâte sablée et laisser reposer 30 minutes au frais. | | |  |  2     L'étaler et la disposer dans un [moule à manqué](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/90/moule-a-manque.shtml) (diamètre 24) puis la précuire à blanc à 180°C pendant 5 à 10 minutes après avoir piqué à divers endroits avec une fourchette. | | |  |  3     L'[appareil](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300082/appareil.shtml) au fromage blanc : [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) avec 80 g de sucre. Ajouter le  fromage blanc puis la poudre de pudding et le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige avec 5 g de  sucre. Incorporer le 1/4 de ces blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) à la préparation précédente puis compléter avec le reste, délicatement, à l'aide de la maryse. Verser sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte et cuire 55 minutes à 175 °C.  Remarque : au bout de 30 minutes de cuisson, couvrir le dessus avec de l'aluminium. | | | Tarte au fromage blanc alsacienne | |  4     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige avec 5 g de sucre. Incorporer le 1/4 de ces blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) à la préparation précédente puis compléter avec le reste, délicatement, à l'aide de la maryse. Verser sur le [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de tarte et cuire 55 minutes à 175 °C. Remarque : au bout de 30 min de cuisson, couvrir le dessus avec de l'aluminium. Laisser refroidir puis démouler. La dégustation sera meilleure le lendemain après un passage au réfrigérateur. | |