

# CUIRE UNE TARTE AU FROMAGE BLANC

## MATÉRIEL

- Batteur avec fouet
- Cul-de-poule
- Grille ou volette à pâtisserie
- Maryse
- Moule à génoise ou à manqué
- Tamis

## INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 75 g Crème épaisse (ou fromage frais de type Philadelphia)
- 45 g Farine T55
- 300 g Fromage blanc 40 % de MG
- 3 P Œuf (entier)
- PM Sel
- 75 g Sucre semoule
- PM Vanille liquide ou Kirsch

## 1 Étapes préalables

1. **Foncer** le moule avec la pâte (elle peut être sablée ou brisée) et laisser refroidir à 4 °C pendant 10 minutes.
2. **Battre** le fromage blanc avec les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Incorporer la farine préalablement **tamisée**.
4. Parfumer avec la vanille ou le kirch.
5. **Monter** les blancs en neige avec quelques grains de sel.
6. Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans l'appareil.



Remplir le moule de l'appareil.

