



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 60 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 800g de fromage blanc 40%
- 50g de fécule de maïs (*type Maïzena*)
- 4 oeufs
- 160g de sucre
- le zeste râpé d'un citron (*bio de préférence*)
- 150g de raisins de corinthe (*imbibés dans du rhum ou kirsch selon ses goûts*)

pour la pâte de la tarte : (*prévoir 2 heures de repos au frais*)

- 200g de farine
- 25g de poudre d'amande
- 75g de sucre
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre mou
- 1 oeuf

TARTE au fromage blanc

PREPARATION

Préparation de la pâte sucrée :

1 – Mélanger tous les ingrédients secs : la farine, la pincée de sel, le sucre, la poudre d'amande. Puis ajouter l'oeuf entier et le beurre mou. Former une boule de pâte puis mettre au frais pendant 2 heures minimum.

Préparation de la garniture :

1 – Fouetter les 4 jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre pendant 2 mn. Puis ajouter le fromage blanc, le zeste de citron et la fécule de maïs. Bien mélanger et ajouter les raisins secs imbibés de rhum ou de kirsch.

2 – Monter en neige les 4 blancs d'oeufs. Après 2 mn, ajouter le reste du sucre. Continuer à fouetter pendant 3 mn environ. On doit obtenir les blancs en neige « serrés » c'est-à-dire fermes.

3 – Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.

4 – Préchauffer le four à 160°C.

Montage :

1 – Prendre un moule à bords hauts : étaler la pâte sucrée uniquement sur le fond du moule sur une épaisseur de 5 mm.

2 – Verser ensuite la préparation sur la pâte.

CUISSON : Mettre en cuisson pendant 1 heure à 160°C (*cuisson douce et longue*).

APRES LA CUISSON : Laisser refroidir pendant 15 mn dans le moule. Puis retourner la tarte sur une grille et la laisser complètement refroidir à l'envers. Une fois refroidie, retourner la tarte et la saupoudrer de sucre glace.