

Fées Mains by Marjorie



La tarte au fromage blanc selon Christophe Feler:

Pour la pâte sucrée: 250g de farine - 150g de beurre en pommade - 95g de sucre glace - 30g de poudre d'amandes - 1 œuf - 1 pincée de sel

Pour la crème au fromage blanc: 400g de fromage blanc - 20cl de crème liquide - 80g de sucre en poudre (sucre semoule dans sa recette)- 40g de fécule de maïs (farine dans sa recette)- 35g de beurre - 4 blancs d'œufs- 4 jaunes d'œufs - 2 sachets de sucre vanillé - 1 pincée de sel

La pâte sucrée :

Dans un saladier, mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amandes et l'œuf. Battre énergiquement puis ajouter la farine tamisée et le sel. Mélanger doucement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laisser reposer 2h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné. Déposer la pâte dans un moule haut (24cm de diamètre). Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et déposer des légumes secs ou des poids de cuisson.

Enfourner environ 20mn pour cuire la pâte à blanc. La pâte doit être sèche et à peine colorée. Sortir la pâte du four et monter la température du four à 200°C.

La crème au fromage blanc :

Dans un saladier, mélanger au fouet le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, le sucre vanillé et la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement et progressivement à la préparation.

Verser la préparation sur la pâte précuite. Enfourner 45mn dans le four préchauffé à 200°C. Le gâteau est cuit lorsqu'il n'est plus tremblotant.

Laisser refroidir quelques minutes avant de retourner la tarte sur une grille à pâtisserie.

Une fois refroidie, retourner la tarte, à l'endroit, sur un plat et saupoudrer la de sucre glace avant de servir.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>