

# Tarte au fromage blanc

## Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Pâte sablée

Fromage blanc à 20 % de MG

Crème fraîche épaisse

Sucre en poudre

Oeufs

Farine

Citron non traité

Sel (facultatif)

Eau au fond de la cocotte

## Cocotte de base

4/6 pers.

1

200 g

15 cl

80 g

2

50 g

1

1 pincée

4 c. à s.

## Grande cocotte

6/8 pers.

1

300 g

20 cl

120 g

3

75 g

1

1 pincée

6 c. à s.

## Préparation :

- 1 - Déroulez la pâte avec son papier cuisson et disposez-la dans le moule à tarte.
- 2 - Les bords de la pâte doivent être assez hauts afin que la préparation ne passe pas sous la pâte.
- 3 - Découpez le surplus de papier.
- 4 - Piquez le fond de la pâte avec une fourchette. Mettez au frais le temps de préparer la garniture.
- 5 - Lavez le citron. Prélevez les zestes de la moitié du citron. Pressez et filtrez 2 c. à s. de jus.
- 6 - Battez le fromage blanc avec la crème fraîche épaisse.
- 7 - Séparez les jaunes des blancs d'œufs et incorporez dans le mélange ci-dessus, d'abord les jaunes, puis le sucre, le zeste et le jus du citron ainsi que la farine.
- 8 - Montez les blancs en neige avec une pincée de sel (facultatif).
- 9 - Ajoutez-les délicatement à la préparation et versez le tout sur le fond de tarte.
- 10 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 11 - Posez le moule dans la cocotte, fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

	<b>45 mn</b>	<b>60 mn</b>
<b>Inversion*</b>	25 mn	30 mn
<b>HAUT :</b>	Maxi jusqu'à dorage puis Mini	Maxi jusqu'à dorage puis Mini
<b>BAS :</b>	Maxi 25 mn puis Mini	Maxi 25 mn puis Mini

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils :

- Après cuisson, laissez refroidir. Le gâteau va s'affaisser, c'est normal.
- Placez au réfrigérateur quelques heures. Servez bien froid.