

La tarte au fromage blanc

Aérienne et légère, cette tarte au fromage blanc nous fait fondre de plaisir !

Préparation - 1h30

Repos - 1h30

Cuisson - 1h30

Personnes - 8

Ingrédients

La pâte sablée :

- 250 g de farine de blé
- 50 g de noisettes moulues
- 150 g de beurre tempéré
- 100 g de sucre glace
- 50 g d'œuf (1 œuf)



La crème au fromage blanc :

- 850 g de fromage blanc à 40%
- 80 g de jaunes d'œufs (4 jaunes)
- 40 g de farine de blé
- 150 g de sucre en poudre
- Les zestes d'un 1/2 citron bio
- 20 g de beurre fondu
- 20 g de blancs d'œufs (4 blancs)
- 5 g de beurre fondu pour le moule
- Sucre glace pour le delco

Préparation

La pâte sablée :

- Tamisez la farine sur le plan de travail, creusez un puits, répartissez les noisettes moulues sur le rebord. Déposez le beurre et le sucre glace au centre, travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Ramenez peu à peu la farine au centre, frottez délicatement entre vos mains pour sabler. Formez un nouveau puits, versez l'œuf déjà battu et pétrir doucement sans trop travailler.
- **Filmez la boule, réservez 1 heure au frais** (il est possible de préparer la pâte la veille).
- Abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, garnir un moule beurré de 22 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur. Presser du bout des doigts dans le fond et sur les côtés, puis piquer avec une fourchette.
- **Réservez 20 minutes au frais.**

La crème au fromage blanc :

- Mélangez délicatement le fromage blanc avec les jaunes, la farine, la moitié du sucre, les zestes et le beurre fondu (au fouet).
- Montez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre.
- Ajoutez délicatement les blancs au fouet.
- Versez l'appareil dans le moule refroidi et **cuire 1h 15 à 1h30**.
- Démoulez en retournant sur une grille.
- Décorez de sucre glace une fois le gâteau bien refroidi.