

Binôme gourmand

TARTE AU FROMAGE BLANC AU CITRON



2 rouleaux de pâte sablée (j'utilise Herta)
1 grosse boîte de fromage blanc battu type Câlín (900 g)
5 œufs
240 g de sucre en poudre (*sucrez selon votre goût, mettez moins si vous aimez pas trop sucré*)
1 citron non traité
2 cuillères à soupe bombées de maïzena
j'ajoute un peu de levure ½ cuillère à café (*facultatif*)

Préchauffez votre four à 180°

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier battez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, ajoutez ensuite le fromage blanc. Incorporez la maïzena tamisée avec éventuellement la levure. Râpez le zeste du citron et ajoutez au mélange. Pressez le jus du citron et ajoutez-le également au fromage blanc.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez **délicatement** au fromage blanc, *c'est ce qui donnera la texture mousseuse à la tarte* (surtout ne fouettez pas).

Déroulez un rond de pâte sablée et placez le second rond sur le premier et faites adhérer les deux en passant le rouleau à pâtisserie.

Garnissez un moule à manqué (de 24 cm bord assez haut) avec la pâte (après avoir graissé si besoin, j'utilise un moule démontable ou je place du papier sulfurisé dans le moule à manqué pour faciliter le démoulage). Il faut que la pâte monte bien en haut des bords du moule. Piquez le fond de pâte et versez le fromage blanc. Lissez.

Augmentez la température du four à 200° pendant environ 10 mn et baissez à nouveau à 180°, laissez cuire environ 40 mn selon les fours, le dessus de la tarte doit être bien doré voire même un peu brun. (mon four a un programme « pains et gâteaux » qui n'utilise que la résistance du bas donc je sélectionne ce programme). A la fin de la cuisson, arrêtez le four et laissez la porte du four entrouverte pendant environ 10 mn avant de sortir la tarte. Elle va s'affaisser un peu, c'est normal. On peut retourner la tarte (et la laisser refroidir à l'envers) sur une grille fine pour éviter qu'elle ne s'affaisse, *je ne l'ai pas fait*. Je laisse la tarte tiédir dans le moule pour éviter de casser les bords en la démoulant puis je décercle délicatement et je laisse refroidir à température ambiante puis je la place au réfrigérateur. On peut saupoudrer de sucre glace juste avant de servir. Servez bien frais.