



Tarte au fromage non affiné blanc DODIN



6



30min.



45min.

PRÉPARATION

La pâte :

- Préchauffer le four à 180°C,
- Dans un grand saladier, tamiser la farine, ajouter le sucre, la pincée de sel et former un puits,
- Ajouter l'œuf et l'eau. Mélanger rapidement du bout des doigts,
- Incorporer le beurre par petites parcelles,
- Laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur,
- Étaler la pâte,
- Garnir le moule, piquer le fond avec une fourchette.

La garniture :

- Écraser à la fourchette le fromage non affiné blanc DODIN et le mélanger avec le sucre,
- Incorporer les jaunes d'œufs (conserver les blancs dans un récipient à côté), la crème, les 50 g de farine tamisée. Mélanger,
- Monter les blancs en neige ferme avec une cuillère à soupe de sucre,
- Incorporer délicatement ces blancs au mélange de fromage non affiné blanc,
- Garnir le mélange sur le fond de tarte,
- Ajouter un peu de zeste de citron pour équilibrer le goût,
- Enfourner la tarte pour 45 minutes. Faire attention à ne pas laisser trop brunir la tarte (la tarte va se fissurer et craqueler),
- Servir froid.

INGRÉDIENTS

Pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl d'eau
- Une pincée de sel

Garniture :

- 500 g de fromage non affiné blanc DODIN
- 100 g de sucre
- 50 g de farine
- 4 œufs entiers
- 10 cl de crème fleurette liquide
- 1 citron

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr