



## Tarte au fromage blanc

Pour un moule à charnière haut de 24 cm de diamètre (8 à 12 parts) :

- la moitié des quantités de la pâte de Jacques Génin, voir [ici\\_clic](#) (soit pour 250 g de farine)
- 1 kg de fromage blanc à 40 % (impossible d'en trouver, le mien était à environ 8 % et ça n'a pas posé de problème, pas de goût acide comme je le craignais en utilisant de fromage blanc allégé)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (pas mis, mon sucre est vanillé puisque j'y ajoute des gousses de vanille vides)
- 1 sachet de Pudding "parfum Chantilly" (Dr Oetker) ou 1 sachet de poudre pour flan saveur vanille (Impérial)
- 2 càs de Maïzena
- 3 oeufs

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la pâte brisée, voir [ici\\_clic](#), fonder le moule rond amovible (si la pâte est trop collante, la réserver 15 à 20 min au frigo, mais surtout, ne pas trop la travailler), et réserver au congélateur le temps de préparer la garniture au fromage.

Clarifier les oeufs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la Maïzena et le sachet de pudding. Battre vigoureusement afin d'obtenir un mélange bien lisse. Ajouter le fromage blanc et mélanger bien à fond.

Monter les blancs en neige ferme avec 1 petite pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Verser l'appareil sur la pâte congelée.

Cuire 45 à 55 min (le milieu de la tarte ne doit plus trembler mais elle va encore prendre en refroidissant).

A mi-cuisson, couvrir d'un papier aluminium pour éviter que la tarte ne colore.

Laisser refroidir entièrement avant de réfrigérer une dizaine d'heures. Déguster bien frais.