

# TARTE ALSACIENNE AU FROMAGE BLANC

Octobre 2003 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 400 g de fromage blanc
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 20 g de farine
- ★ 100 g de raisins secs blonds
- ★ 1 citron jaune Bio
- ★ 5 cl de kirch
- ★ 1 pincée de sel fin
- ★ Sucre glace pour le décor

Ustensiles : Moule à tarte, Passoire, Bol, Jatte, Fouet, Grille

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,60 € (soit 0,93 € par personne)



## Recette :

Faire tremper les raisins secs dans le kirch. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Laisser égoutter le fromage blanc dans une grande passoire. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Laver et brosser le citron; prélever les zestes et les couper finement en bâtonnets d'un millimètre de large. Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes.

Pendant ce temps, battre au fouet dans une jatte le fromage blanc égoutté avec le sucre, le sel, la farine, la crème, les œufs (casser les œufs l'un après l'autre dans un bol à part), les zestes, les raisins et le sucre vanillé. Garnir la pâte avec cette préparation et mettre à four chaud pour 45 minutes.

Sortir le moule du four, retourner la tarte sur une grille et laisser totalement refroidir ainsi. La retourner sur le plat de service et saupoudrer de sucre glace.

## Boisson :

Un Gewurztraminer servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.