

TARTE AUX POIRES ET AU FROMAGE BLANC

Avril 2004 (Révisé en août 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 poires williams ou guyot
- ★ 250 g de fromage blanc à 20%
- ★ 2 œufs
- ★ 40 g de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe d'alcool de poire
- ★ 1 citron jaune

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

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,20 € (soit 0,87 € par personne)



Recette :

Mettre le fromage blanc à égoutter dans une grande passoire au moins 30 minutes. Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule, piquer le fond avec une fourchette et rabattre éventuellement les bords. Couvrir avec un papier sulfurisé, étaler des cailloux ou des grenailles, et cuire à blanc 15 minutes. Couper le citron en deux et le presser pour en extraire le jus dans un bol. Éplucher les poires, les couper en deux, retirer le cœur et les pépins. Faire des incisions sur la face bombée et passer chaque demi-poire dans le jus de citron.

Casser chaque œuf, séparer le blanc du jaune. Mettre les jaunes dans une jatte, ajouter le fromage blanc, le sucre et l'alcool de poire. Battre au fouet et bien homogénéiser. Disposer les demi-poires en étoile sur la pâte, face incisée vers le haut. Verser la préparation au fromage blanc autour des fruits. Enfourner pour 30 minutes.

Boisson :

Un Pinot gris d'Alsace Vendanges tardives servi à 8°C. (*)

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