

Galette Pascale Zurichoise



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Pâte :

100 g beurre

125 g farine

1 oeuf

1 cuillère à soupe de lait

sel

Garniture :

250 g fromage blanc gras égoutté

75 g crème

15 g sucre

1 oeuf + 1 jaune

20 g poudre d'amandes

20 g raisins secs

1/2 zeste d'orange râpé

5 g fécule de maïs

Préparation

Dans une terrine, préparez la pâte en mélangeant en fontaine farine et beurre. Ajoutez l'oeuf battu et le sel. Triturez à la spatule énergiquement. Laissez au repos 1 heure ou davantage. Au moment de servir, sur la planche farinée, abaissez à 3 mm et foncez une tourtière beurrée de 20 cm de diamètre. Piquez le fond. Pour la garniture séparez le jaune du blanc d'un oeuf, l'autre entier. Mêlez ensemble, au fouet, fromage, crème et oeufs. Puis, à la spatule, l'amidon de maïs ou la fécule, les amandes, les raisins secs et le zeste. Incorporez le blanc battu en neige ferme en battant haut et lentement. Garnissez la tourtière, puis décorez le dessus avec des rognures de pâte réformées avec soin. Enfourez 25 minutes à four moyen (220°). Servez complètement refroidi poudré de sucre glace.