

# Pita sucrée au fromage blanc



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
45 minutes



Temps de cuisson  
45 minutes

## Ingrédients

500 g [fromage blanc](#) égoutté  
250 g farine  
150 g beurre  
20 g levure  
50 g sucre  
2 dl lait  
3 oeufs  
100 g raisins secs  
150 g sucre vanillé  
50 g crème  
1 zeste de citron

## Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le beurre, le sucre et la levure dissoute dans le lait. Travaillez à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Pétrissez à froid. Roulez en boule dans un torchon chaud. Macérez les raisins secs dans un peu d'eau chaude. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Au-dessus d'une terrine, tamisez le fromage. Ajoutez la crème, les jaunes d'oeufs, le beurre, le sucre, le zeste haché et les raisins. Triturez à la spatule ou au fouet pour obtenir une pâte lisse. Montez les blancs en neige. Incorporez-les au fouet en soulevant. Farinez la planche à pâtisserie. Étendez la pâte au rouleau à 5 mm d'épaisseur. Beurrez et farinez la tourtière. Foncez-la en laissant dépasser suffisamment de pâte pour recouvrir totalement le mélange. Versez la garniture, rabattez les franges de pâte vers le centre. Arrosez de beurre fondu. Enfourez 45 minutes à 220°. Pour servir, découpez les parts dans la tourtière, en secteurs si elle est ronde, en carrés de 6 cm de côté si elle est rectangulaire ou carrée.