

Tarte alsacienne au Fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

45-50 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 grs [Fromage blanc](#) égoutté
25 grs farine tamisée
50 grs sucre
50 grs beurre fondu blanc
50 grs raisins de Corinthe
2 oeufs
1/2 zeste de citron râpé

*Repos de la pâte : 1 heure

Préparation

Sur la planche farinée, confectionnez 300 grs de pâte brisée. Abaissez-la à 3-4 mm. Beurrez une tourtière, piquez-la au fond. Chargez-la de haricots. Cuisez à blanc 15 minutes. Trempez à l'avance les raisins 1 h 30 dans l'eau tiède. Râpez le zeste de citron. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige. Incorporez-y un peu de sucre fin pour tenir. Mélangez le fromage avec tous les ingrédients, excepté les blancs d'oeufs, que vous ajoutez mollement à la fin en soulevant au fouet. Garnissez la tourtière. Cuisez à four chaud 25 à 30 minutes.