

# Tarte au Fromage à la liègeoise



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



## Ingrédients

Fromage : 400 grs Fromage blanc, dit «  
Maquée »  
300 grs pâte levée à foncer  
50 grs beurre  
4 oeufs  
Sel, poivre.

## Préparation

Prévoyez l'exécution de cette recette une semaine à l'avance pour la préparation du fromage. Egouttez, puis pressez le fromage blanc. Aplatissez-le entre deux assiettes. Salez-le sur les deux faces. Replacez-le entre les deux assiettes. Rangez-le dans un endroit tiède durant une semaine. Le jour de l'exécution de la tarte. Etalez-la sur la planche farinée, abaissez-la à 5 mm d'épaisseur. Foncez la tourtière beurrée, piquez-en le fond. Cassez les oeufs, séparez le jaune des blancs. Ecrasez le fromage, qui doit être doré en surface et un peu gras. Passez-le au tamis au-dessus d'une terrine. Ajoutez les jaunes d'oeufs, assaisonnez. Malaxez à la spatule jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Garnissez la tourtière, égalisez la surface au lisseur. Dorez à l'oeuf. Enfournez 30 minutes à 220°. Défournez, piquez la surface à la fourchette. Etalez une couche de beurre, laissez-le fondre. Servez chaud.