

# Tarte au fromage à la Namuroise



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

35 minutes

## Ingrédients

Fromage : 250 grs [Fromage blanc](#)

100 grs cassonade

350 grs pâte levée à foncer

50 grs beurre

2 oeufs

cannelle

sucre glace

## Préparation

Façonnez la pâte levée à foncer. Etalez-la au rouleau sur la planche farinée, abaissez-la à 5 mm. Cassez les oeufs, séparez les jaunes des blancs. Ramollissez le beurre. Passez le fromage blanc au tamis. Rassemblez le tout dans une terrine. Ajoutez la cassonade et la cannelle. Malaxez le tout soigneusement à la spatule pour obtenir une pâte lisse et homogène. Foncez la tourtière beurrée en laissant une marge de 1 cm de pâte sur le pourtour, piquez le fond. Garnissez au moyen de l'appareil précédent. Formez un bourrelet roulé sur le pourtour de la tourtière. Lissez la surface, dorez à l'oeuf. Enfournez 30 à 35 minutes à 220°. Défournez, poudrez de sucre glace.