

# Tarte au fromage à la Wavrienne



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

## Ingrédients

Fromage : 400 grs [Fromage blanc](#)

350 grs pâte à levée à foncer

125 grs crème

125 grs sucre

100 grs beurre ramolli

100 grs pruneaux

50 grs amandes éfilées

50 grs macarons écrasés

4 oeufs

3 cl rhum

## Préparation

Prévoyez cette recette une journée à l'avance pour pressee 12 heures le fromage blanc égoutté en posant un gros poids sur la passoire. Durant une partie de ce temps, faites tremper les pruneaux dans l'eau tiède au départ, et confectionnez la pâte à levée à foncer. Cassez les oeufs, séparez les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige. Ramollissez le beurre. Cuisez, égouttez, dénoyautez les pruneaux, passez-les au tamis au-dessus d'une terrine. Ecrasez les macarons. Rassemblez dans la terrine, avec les pruneaux et le fromage, tous les ingrédients excepté les oeufs montés en neige. Triturez le tout à la spatule pour obtenir une pâte lisse. Incorporez délicatement les blancs d'oeufs en neige au moyen du fouet en soulevant, et non en tournant. Etalez la pâte sur la planche farinée, abaissez-la à 5 mm d'épaisseur. Foncez la tourtière, piquez le fond. Garnissez avec l'appareil, lissez-zn la surface. Enfournez 30 minutes à 220°.