

Tourteau au fromage de Chèvre



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



Ingrédients

Fromage : 250 grs fromage de Chèvre frais
égoutté non salé
300 grs pâte brisée
125 grs sucre
1 pincée de sel
5 jaunes d'oeufs
1 cuill. de fécule ou d'amidon de maïs
1 cl cognac

Préparation

Façonnez 300 grs de pâte brisée. Foncez la tourtière avec la pâte brisée reposée. Cuisez-la à blanc après l'avoir piqué 6 minutes à four moyen.

* GARNITURE :

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Délayez le fromage de chèvre frais non salé égoutté avec le sucre, 1 pincée de sel, les jaunes d'oeufs et 1 cuillerée de fécule ou d'amidon de maïs, pour finir avec le cognac. Battez les blancs en neige ferme. Incorporez-les à l'appareil de garniture. Garnissez la tourtière. Enfourez à four moyen 45 minutes jusqu'au brun foncé.