



La tarte au fromage est devenue le plat par excellence de Chavouot.

Recette de Chavouot

La tarte au fromage

Par Fabrice Bloch – mai 2016

Ingrédients

Pour la pâte sablée

250 g de farine
140 g de beurre
100 g de sucre glace
1 gousse de vanille
1 jaunes d'œuf
20 g d'eau
sel fin

Pour la farce

500 g de fromage blanc (pas allégé !!)
150 g de Philadelphia
5 œufs
175 g de sucre
1 citron vert
1 gousse de vanille

Recette

Pour la pâte sablée

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, le sel et la vanille (gratter l'intérieur de la gousse)

Sabler la pâte: enrober les morceaux de beurre mou avec le mélange précédent, puis prendre une partie du mélange entre ses mains et sabler la pâte en frottant avec ses mains

Reproduire le geste jusqu'à avoir l'aspect d'une semoule.

Ajouter le jaune d'œuf et l'eau
Mélanger à la main pour imprégner le liquide mais laisser l'aspect sablonneux

Fariner l'espace de travail

Prendre un petit bout de pâte puis l'étaler sur le plan de travail à l'aide de la paume de la main puis rassembler la pâte étalée.

Reproduire ce geste avec toute la pâte
(cela permet d'enlever les grumeaux)

Rassembler les morceaux en une boule puis la mettre environ 1/2 heure au réfrigérateur

Beurrer un cercle à entremet ou un moule avec des bords hauts et un fond amovible
Le poser sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Saupoudrer de farine le plan de travail et le rouleau à pâtisserie

Sortir la pâte du réfrigérateur
L'étaler puis l'enrouler autour du rouleau (ne pas s'inquiéter si elle se casse)

Mettre la pâte dans le moule en la déroulant lentement
Recoller des morceaux de pâte là où il en manque, boucher les trous, puis bien marquer l'angle en bas du moule à l'aide de son index

Mettre du papier sulfurisé sur la pâte et ajouter un poids (des lentilles) jusqu'à recouvrir la pâte jusqu'en haut du moule pour bloquer la pâte contre les parois afin qu'elle ne redescende pas à la cuisson

Précuire la pâte ainsi pendant 40 minutes à 190°C

Une fois la cuisson terminée, sortir la pâte, enlever le poids puis remettre la pâte au four pendant 10 minutes à 190°C pour faire dorer le fond de la tarte

Sortir la pâte du four, boucher les trous avec de la pâte
Laisser refroidir quelques minutes

Pour la farce

Dans un saladier, râper le zeste d'un citron entier puis presser le jus d'un demi citron

Ajouter le fromage blanc (éviter le 0% car il est trop liquide)
Ajouter le Philadelphia
Bien mélanger

Ajouter les jaunes d'œufs ainsi qu'un peu de vanille
Bien mélanger

Dans un nouveau saladier, monter les blancs en neige

Mettre une partie des blancs dans le mélange de fromage blanc
Bien mélanger

Ajouter petit à petit le reste des blancs en neige en mélangeant délicatement sans les casser et en laissant de petits morceaux

Verser jusqu'en haut la préparation de fromage blanc dans la pâte

Enfourner le gâteau pendant 1h30 à 150°C

Laisser refroidir le gâteau dans le four puis laisser au moins 4-5 heures dans le réfrigérateur (voire toute la nuit)