

## TARTE AU FROMAGE BLANC



### *Ingrédients*

#### **BRIOCHE**

500 gr de farine (type 45)  
50 gr de sucre  
20 gr de levure fraîche  
5 œufs  
300 gr de beurre  
80 à 100 gr d'eau  
10 gr de sel

#### **FROMAGE**

500 gr de fromage blanc à 0 %  
200 gr de sucre  
25 à 30 gr de farine  
25 à 30 gr de poudre à crème  
4 œufs

- Préchauffez votre four à 210-220°
- Pour faire la brioche, mélangez farine, sucre, sel, levure, œufs, eau pendant 10 min environ dans un batteur. Rajoutez le beurre et mélangez pendant 5 min (pour 2 ou 3 tartes suivant votre moule).
- Laissez reposer (l'idéal c'est de faire cette préparation la veille).
- Pour le dessus de la tarte, mélangez fromage, jaunes d'oeuf, poudre à crème, moitié de sucre (100gr), farine.
- Faites monter les blancs en neige avec l'autre moitié de sucre (petit à petit).
- Rajoutez les blancs en neige dans la préparation délicatement.
- Roulez votre pâte et la poser sur votre moule (moule à tarte). Puis venez l'abaisser dans celui-ci et pincer avec deux doigts la pâte sur le haut du moule. Découpez la pâte qui dépasse.
- Mettez votre mélange sur cette pâte et égalisez avec une maryse.
- Mettez au four pour 15 à 20 min. Laissez bien refroidir.