

Station gourmande

Tarte au fromage blanc

Un goûter léger, très parfumé par les zestes d'orange et une texture aérienne qui va ravir vos papilles. Une recette sans farine ou poudre à flan par égouttement de la faisselle.

Pour un moule de 18 cm

1 pâte sablée
400g de faisselle
2 œufs
40g de sucre roux
1 orange
Vanille en poudre
Sucre glace

Égouttez votre faisselle pendant 1 heure

Préchauffez le four à 180°

Étalez la pâte et disposez-la dans votre moule avec un papier cuisson.

Coupez un disque dans le papier de cuisson et ajustez-le sur le fond de tarte. Posez des billes de céramiques ou du riz. Enfournez pour 10 minutes. Ajustez les quantités en fonction de la taille de votre moule, pour un moule de 24cm il faut les doubler.



Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Mélangez les jaunes avec le sucre pour obtenir une belle couleur jaune pâle (blanchir), si vous utilisez du sucre roux, le mélange doit facilement doubler de volume puisque vous ne pourrez pas vous fier à la couleur.

Ajoutez la faisselle égouttée, la vanille en poudre et râpez le zeste d'une orange. Mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Montez vos blancs d'œufs en neige, pour les serrer, ajoutez une cuillère de sucre glace. Les blancs d'œuf doivent être montés doucement comme pour toutes les préparations mais pour celle-ci particulièrement sinon votre tarte rendra de l'eau.

Ajoutez une première cuillère de blanc pour détendre votre mélange puis ajoutez le reste en 3 fois. Vous devez soulever la masse, délicatement, il est plus facile de travailler avec une maryse.

Enlevez les billes ou le riz en soulevant le papier cuisson, versez votre appareil sur la pâte précuite.

Enfourez à 165° pour 40 minutes. Si vous avez doublé les quantités, prévoyez 1 heure de cuisson.

Vérifiez à mi-cuisson la coloration, si la pâte est déjà très dorée, couvrez avec un papier Alu.

La tarte est bien meilleure le lendemain. Personnellement, je n'aime pas la manger froide et je la laisse dehors jusqu'au lendemain pour la dégustation, à vous de faire selon votre goût.

Je la parfume à l'orange mais rien de vous empêche de la parfumer au citron ou à d'autres agrumes comme le cédrat, la bergamote, le combava.

Bon appétit