



Tarte au fromage sur lit de compote de pommes

LA CUISINE DE BOOMY

- 180 gr de farine
- 80 gr de beurre frais coupé en dés
- 50 gr d'eau froide
- 1 sachet de sucre vanillé

- 300 gr de pommes soit 3 pommes pour moi
- 15 gr de sucre en poudre
- 25 ml d'eau

- 3 œufs
- 200 gr de sucre en poudre
- 400 gr de fromage blanc à 20 % de mg

Mettre tous les ingrédients dans le bol de votre robot pâtissier et mélanger le tout à l'aide de crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi et forme une boule.
L'envelopper ensuite dans du film alimentaire et l'entreposer au frigo environ 1 heure.

Éplucher les pommes, retirer le trognon et les couper en morceaux. Les mettre dans le bol avec le sucre et l'eau et programmer 5 min, à 90°, vit S. Une fois les pommes cuites mixer par la touche turbo x3. Laisser refroidir.

Étaler la pâte, la disposer dans un moule à gémme dans lequel vous aurez posé une feuille de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé. Piquer la pâte et mettre le moule au frigo.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Battre les jaunes avec le sucre et le fromage blanc.
Monter les blancs en neige.

Les incorporer délicatement au mélange précédemment obtenu.
Sortir votre moule du frigo.
Préchauffer votre four à 180°.

Étaler la compote de pommes sur votre fond de tarte.
Verser la préparation au fromage blanc sur la compote de pommes et enfourner pour 40 minutes.

Si le dessus de votre tarte colore trop rapidement couvrez-la d'une feuille de cuisson de papier aluminium.

Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.