

TARTE AU FROMAGE BLANC (KÄSEKUCHEN)

Posted at 16:31h in Dessert, Gourmandise, Pour le goûter, Recette, Spécialités alsaciennes by Leïla Martin 0 Comments 11 Likes Share

Mon père m'a offert dans les années 80, un magnifique et très sérieux livre de pâtisserie qui contenait des desserts cultes dont une délicieuse spécialité alsacienne : la **tarte au fromage blanc**. Je me souviens de ce bouquin et plus précisément de cette recette, car le titre était, du goût de la jeune adolescente que j'étais, aussi alléchant que tendancieux, du genre « Le dessert qui fera de vous une fille bonne à marier »...

En quoi, cette pâtisserie plus qu'une autre, mettrait un homme aux pieds de celle qui la maîtrise ? Allez savoir ! En tout cas, j'espère bien qu'en 2014, les critères masculins ont quelque peu évolué et qu'on nous épouse moins pour nos talents de ménagère que pour notre personnalité et nos valeurs intrinsèques...

Ceci dit, si vous avez un doute sur les motivations de votre compagnon et espérez qu'il vous passe enfin la bague au doigt, vous pouvez toujours faire le test. Qui sait, **la tarte au fromage blanc**, a peut-être, par quelque prodige ignoré, le pouvoir de révéler la vraie nature des sentiments qu'un homme vous porte. A moins, que la haute teneur en calcium de cette pâtisserie, ne booste ses cellules cérébrales au point de mettre enfin ses neurones en connexion et de lui faire réaliser qu'il veut passer sa vie entière à vos côtés...

Si rien ne se passe, n'en concluez cependant rien de néfaste. Car **la tarte au fromage blanc**, comme baromètre de la relation amoureuse, n'est de loin pas une méthode prouvée, ni même éprouvée d'ailleurs... Bon, trêve d'élucubrations, faites cette recette parce qu'une bonne **tarte au fromage blanc alsacienne**, ça déchire tout simplement !



LA RECETTE DE LA TARTE AU FROMAGE BLANC ALSACIENNE POUR LA PÂTE

- 400 g de farine
- 180 g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- 180 g de beurre tempéré

- 1 pincée de sel fin

POUR LA GARNITURE

- 900 g de fromage blanc (de préférence à 40% de matière grasse)
- 220 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de sucre vanillé ou mieux les grains d'une demi-gousse de vanille grattée
- 6 œufs
- 30 g de fécule (Maïzena)
- 90 g de raisins secs
- Les zestes d'un demi-citron jaune (facultatif)

LA PÂTE

Disposez la farine sur une planche et creusez-y une fontaine. Versez au centre le sucre semoule les œufs, le lait, le beurre coupé en petits morceaux et le sel. Mélangez le tout en formant une boule et laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant une heure au moins. Beurrez un moule à manqué (28 cm de diamètre et rebords de 6 cm de hauteur). Foncez-le avec la pâte abaissée sur une hauteur de 5 mm environ et piquez là avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson.

L'APPAREIL À TARTE AU FROMAGE BLANC

Dans un grand bol, mélangez le fromage blanc avec les $\frac{3}{4}$ du sucre semoule et le sucre vanillé (ou les grains de vanille). Ajoutez les jaunes d'œufs, la maïzena, les zestes de citron et les raisins secs. Battez les blancs en neige. Quand ils commencent à monter, versez-y le reste du sucre et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une consistance ferme, mais pas trop dense non plus (Il faut pouvoir les mélanger sans difficulté avec le mélange au fromage blanc). Incorporez délicatement vos œufs en neige à votre préparation.

Versez ce mélange sur la pâte et enfournez à 180°C pendant 40 minutes puis à 160°C pendant 30 minutes.

A la sortie du four, retournez le gâteau sur une grille et laissez le refroidir ainsi afin d'éviter qu'il ne retombe. Saupoudrez éventuellement de sucre glace !