



<https://www.skimontagne.fr>

04 79 32 86 60

Maison Communale du Parc  
790 rue du Commandant Dubois  
73200 - ALBERTVILLE

## Tarte au fromage blanc (en alsacien, Käsküechle)

### Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 130 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl de lait
- Sel

### Pour le fromage blanc :

- 500 g de fromage blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 40 g de maïzena
- 140 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



## Préparation

Temps total : 1 h 25

Préparation : 45 min

Cuisson : 40 min

1. Mélanger 250 g de farine avec 125 g de beurre coupé en dés.
2. Ajouter 40 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel et, petit à petit, 5 cl de lait.
3. Rouler la pâte en boule et laisser-la reposer au frais pendant une demi-heure.
4. Aplatir la pâte et garnir un moule à manqué de 25 cm de diamètre, légèrement beurré. Piquer le fond avec une fourchette.
5. Réserver au frais.
6. Dans une terrine, mélanger 500 g de fromage blanc (à 40 % de MG), 1 dl de crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, 40 g de maïzena, 135 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.
7. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange de fromage blanc, à la spatule.
8. Verser le tout sur la pâte.
9. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 40 min
10. Sortir le moule et attendre 5 min... avant de poser une grille sur le moule et de retourner l'ensemble.
11. Retirer le moule et laisser refroidir la tarte à l'envers pendant 5 à 10 min (pour que le fromage blanc reste bien ferme).
12. Enfin, retourner la tarte et la présenter sur un plat de service.