

Tourteau fromager

Préparation : 20 mn | Cuisson : 45 mn | Difficulté : Facile



Pour 4 personnes

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 pincée de sel
- eau
- 200 g de faisselle (de vache ou de chèvre)
- 100 g de sucre
- 4 oeufs
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 cuillère à café de levure
- arôme vanille

Recette proposée
par

1 Préparer une pâte brisée en mélangeant farine, beurre et sel, puis en malaxant bien (ajouter de l'eau si nécessaire) jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Laisser reposer.



2 Mélanger la faisselle avec le sucre, puis incorporer les jaunes d'oeufs, la fécule, la levure, l'arôme vanille, et enfin les blancs d'oeufs montés en neige.



uniformément.

3 Etaler la pâte au fond d'un moule en demi-sphère (un saladier convient très bien si l'on ne dispose pas du plat en terre traditionnel), de manière à bien couvrir tous les bords



4 Verser la préparation au fromage dans le moule.



5 Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes. Le dessus doit être légèrement brûlé, sur une fine couche.



6 Laisser refroidir (et dégonfler un peu !) quelques instants avant de déguster.