



## Tartes

# Tarte au fromage blanc et aux cerises



**1h55** **30 min** **25 min** **1h** **360**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Pâte à tarte

140 g **Farine**  
50 g **Beurre**  
15 g **Sucre semoule**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
2 c. à soupe **Lait demi-écramé**

### Compote de cerises

600 g **Cerise(s)**  
25 g **Sucre semoule**

### Crème soufflée

150 g **Fromage blanc**  
75 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Sel**

### Couverture du fond de tarte

2 c. à soupe **Amande(s)**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Verser tous les ingrédients dans le bol du robot à hélices.
- 2 Mixer jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 3 Si la boule ne se forme pas, ajouter 1 cuillère à soupe de lait et mixer de nouveau.
- 4 Protéger la pâte dans une feuille de film alimentaire et la laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
- 5 Cette pâte peut être préparée la veille, elle peut même être congelée. Ne pas hésiter à en préparer en grande quantité pour en avoir toujours à disposition.
- 6 Cette pâte maison peut être remplacée par une pâte pré-étalée du commerce. La choisir sablée.

## Étape 2

### Préparation de la compote de cerises noires

- 1 Laver et dénoyauter les cerises.
- 2 Le dénoyautage est facultatif. Les noyaux sont censés apporter une note d'amande au dessert, mais il n'est pas toujours agréable de déguster une tarte pleine de noyaux.

- 3 Verser les cerises dénoyautées dans une casserole avec le sucre.
- 4 Cuire 3 minutes, le temps qu'elles rendent un peu de jus.
- 5 Égoutter les cerises.
- 6 Garder le jus de cerise pour aromatiser une boisson.

en poudre

Dressage

1 c. à soupe **Sucre glace**

### Étape 3

#### Préparation du fond de tarte

- 1 Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie.
- 2 Étaler la pâte en un cercle d'un diamètre supérieur à celui du cercle à tarte.
- 3 Doubler une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier cuisson.
- 4 Poser le cercle dessus.
- 5 Si vous ne disposez pas d'un cercle à tarte, découper une bande de carton souple de 66 cm de long sur 2.5 cm de large. Former le cercle, le maintenir par une agrafe. Le doubler d'une feuille de papier aluminium pour obtenir un contact alimentaire.
- 6 Foncer le cercle à tarte avec la pâte étalée.
- 7 Couper nettement les bords.
- 8 Recouvrir la pâte d'une feuille de papier cuisson et la remplir de haricots secs afin de faire cuire le fond de tarte.

### Étape 4

#### Cuisson du fond de pâte à blanc

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Enfournier la pâte pendant 10 minutes.
- 3 Sortir la pâte du four.

### Étape 5

#### Préparation de la crème soufflée au fromage blanc

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'œufs et réserver les blancs.
- 2 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 3 Ajouter le fromage blanc et fouetter.
- 4 Battre les blancs en neige.
- 5 Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au fromage blanc avec une maryse.

### Étape 6

#### Montage de la tarte

- 1 Retirer le papier cuisson et les haricots secs du fond de tarte.
- 2 Le saupoudrer de poudre d'amandes.
- 3 La poudre d'amandes va absorber le jus que les cerises pourraient encore rendre. Ainsi, le fond de tarte ne sera

pas détrempe.

**4** Répartir la compote de cerises sur le fond de tarte.

**5** Le recouvrir de crème au fromage blanc.

### **Étape 7**

Cuisson de la tarte

**1** Enfourner la tarte pendant 25 minutes.

### **Étape 8**

Dressage

**1** Retirer le cercle à tarte.

**2** Faire glisser la tarte sur un plat de présentation.

**3** La saupoudrer d'un voile de sucre glace.