



Gâteaux

# Tourteau fromager



**13h 15 min 45 min 12h 522**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## 1 Pâte(s) brisée(s)

130 g Chèvre frais

3 unité(s) entière(s)

## Oeuf(s) entier(s)

80 g Sucre semoule

30 g Farine

1 Sel

## Étape 1

Les étapes

- 1 La veille, déposer le fromage frais dans la passoire au dessus d'un saladier. Laisser égoutter le fromage pendant 12 heures en le couvrant d'un linge propre.

## Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Le lendemain : préchauffer le four à 260°C (Th.8-9) en mode chaleur statique.
- 2 Foncer le moule avec la pâte brisée. Couper le surplus de pâte à l'aide d'un couteau. Piquer à la fourchette le fond et les bords.
- 3 Réserver au frais le temps de préparer la garniture.

## Étape 3

Préparation de la crème

- 1 Dans le saladier, fouetter vivement les jaunes avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange pâlisse.
- 2 Écraser à la fourchette le fromage de chèvre et l'incorporer aux jaunes. Le mélange doit être homogène.

Ajouter la farine.

- 3** Monter les blancs en neige fermes avec le sel. Incorporer 1/3 tiers des blancs montés au mélange précédent en fouettant vivement pour le détendre.
- 4** Ajouter le reste délicatement avec la maryse en soulevant bien la masse pour ne pas faire retomber les blancs.

#### **Étape 4**

##### Cuisson du tourteau fromager

- 1** Verser la crème sur le fond de pâte et enfourner à mi-hauteur.
- 2** Cuire le tourteau fromager pendant 15 minutes à 260°C (Th.8-9) puis 30 minutes à 210°C (Th.7).
- 3** Laisser complètement refroidir hors du four avant de démouler.