



# TARTE AU FROMAGE BLANC FAÇON CHEESECAKE

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE  
7 carrés\*



GRAISSE  
1,5 carrés\*\*

## INGRÉDIENTS

### Préparation de la pâte sablée :

- 180 g de farine de blé semi-complète T 80
- 70 g de beurre
- 25 g d'amandes en poudre
- 30 g de sucre de canne complet
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'eau

### NOMBRE DE PERSONNES

4 personnes

### Pour l'appareil

- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 kg de fromage blanc à 40% MG (= 8% sur le produit fini)
- 5 œufs
- 150 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de pudding chantilly

### PRÉPARATION

25 min

### CUISSON

1h 15 min

## PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients de la pâte sablée (ne pas trop la travailler) et la réserver au réfrigérateur sous papier film le temps de préparer l'appareil.
- Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5), position chaleur tournante.
- Battre les jaunes d'œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le sachet de pudding chantilly (indispensable à la recette) et battre vigoureusement jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
- Ajouter le fromage blanc et bien mélanger.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer le plus délicatement possible à la préparation sans les casser en enroulant le fouet pour soulever les blancs d'œufs (ce geste contribuera à la réussite et au moelleux de la tarte).
- Étaler la pâte sur du papier sulfurisé et la déposer dans un moule haut (5-6 cm) et de 24 cm de diamètre. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 1h15 à 150°C sur le 1<sup>er</sup> gradin (celui du bas).
- Laisser refroidir la tarte au moins 30 minutes puis la retourner sur une grille.
- Laisser refroidir entièrement la tarte puis la retourner et la réfrigérer pendant une dizaine d'heures.
- Déguster bien frais (à préparer idéalement la veille pour le lendemain).

## ASTUCE

Il existe des diviseurs de gâteaux servant d'empreinte pour diviser les gâteaux en parts égales de 8, 10, 12, 14...

[Télécharger la recette](#)

### Références

- \* 1 carré de sucre = 5g de glucides
- \*\* 1 carré de graisse = 10g de lipides

## D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Charlotte pain et chocolat

[EN SAVOIR PLUS](#)



Basbousa aux amandes

[EN SAVOIR PLUS](#)



Bûche framboise chocolat blanc et pistache

[EN SAVOIR PLUS](#)



Muffins coeur à la pâte à tartiner

[EN SAVOIR PLUS](#)

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043337 - 09/2023