

## Tarte alsacienne au fromage blanc

+ lemon curd ou coulis fruits rouges

Temps de préparation: 10 min

Temps de cuisson: 50 min

Ingrédients pour 6-8 personnes:

1 pâte brisée  
500g de fromage blanc à 40% (ou 20% mais pas 0%)  
100g de crème fraîche épaisse  
25 ml de lait  
3 oeufs, blancs en neige  
90 g de farine  
110 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
ET zeste de citron ou arôme de citron

### Préparation:

**1/ Préchauffer le four à 180°C**

**Étaler la pâte brisée dans un moule à manquer de 20-22cm.**

**La piquer à l'aide d'une fourchette, surtout ne pas la précuire!**

**2/ Dans une jatte, mélanger la farine, le sucre et le sucre vanillé.**

**Au centre de ce mélange, verser le fromage blanc, la crème fraîche, le lait, l'arôme (ou zeste) et, à la fin les jaunes d'oeufs. Bien mélanger.**

**3/ Fouetter les blancs en neige ferme et l'incorporer délicatement au mélange au fromage blanc, à l'aide d'une spatule.**

**4/ Verser sur la pâte brisée et enfourner 20min à 180°C, puis encore 30min à 150°C.**

*A déguster bien frais avec un coulis de fruit, du lemon curd ou saupoudré de sucre glace...*

## LEMON CURD

Temps de préparation : 7 mn / Temps de cuisson : 3 mn / Total : 10 mn

Ingrédients pour 450 g de lemon curd :

- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 2 citrons (soit 120 ml de jus environ)
- 50 g de beurre
- 2 g d'agar agar (ou, à défaut, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs)

Préparation :

Fouettez ensemble les œufs et le sucre (pas besoin de sortir le fouet électrique, un petit coup de fouet à main suffira). Ajoutez le jus des citrons, le beurre en morceaux et l'**agar agar**. Portez le tout à ébullition dans une casserole. Il faut que ça bouille pour que l'agar agar fasse bien épaissir le tout. Il faut 3 minutes environ

Si vous n'avez pas d'agar agar, vous pouvez le remplacer par une cuillère à soupe de **fécule de maïs** et laisser cuire un peu plus longtemps pour que la crème épaississe bien. La consistance sera légèrement différente, personnellement je préfère avec l'agar agar.

S'il y a des petits grains de blanc d'œuf, passez le tout au tamis et conservez au frais.

C'est prêt ! J'ai testé plusieurs pots de lemon curd du commerce et pour le moment je n'en ai trouvé aucun qui arrive à la cheville de cette recette maison ! Et de toute façon c'est tellement rapide et facile à préparer que ce serait dommage de l'acheter.