

***Käse Kuche* : Tarte alsacienne au fromage blanc**

Ingédients (pour 6 personnes) :

- 300 g de pâte brisée,
- 500 g de fromage blanc,
- 100 g de sucre,
- 20 cl de lait,
- 4 œufs,
- 50 g de fécule,
- 70 g de farine,
- 1 gros citron,
- quelques gouttes d'extrait de vanille ou, à défaut, 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation : 10 min. Cuisson : 30 min.

Préchauffer le four à 210° (Th. 7). Beurrer et fariner un moule de 25 cm de diamètre et 5 cm de haut environ, le foncer et piquer le fond de tarte.

Râper le zeste du citron et en presser le jus.

Travailler le fromage blanc égoutté avec les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre, le lait, la fécule, la farine, l'extrait de vanille et le zeste et le jus de citron.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, et les incorporer délicatement au mélange.

Verser la préparation sur le fond de tarte et enfourner pour 30 min. environ. Laisser refroidir à l'envers.

Remarques : Traditionnellement, la recette utilise une pâte brisée. Elle est si facile à faire (200 g de farine, 100 g de beurre, un peu d'eau ou de lait froids pour lier) qu'il serait dommage de l'acheter. Pour un résultat plus gourmand, on peut la remplacer par une [pâte sablée](#). Dans une variante plus onctueuse, j'ai remplacé 15 cl de lait par un yaourt à la Grecque (150 g).