

Tarte au fromage blanc et aux herbes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 rouleau de pâte brisée,
- 500 g de fromage blanc,
- 4 œufs,
- 50 g de fécule,
- 70 g de farine,
- 1 gros citron,
- 1 bouquet de persil ou autres herbes (basilic, ciboulette, etc.),
- sel, poivre vert, paprika.

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.

Hacher finement les herbes, râper le zeste du citron et en presser le jus.

Travailler le fromage blanc égoutté avec les jaunes d'œufs. Ajouter la fécule, la farine, le zeste et le jus de citron. Assaisonner délicatement avec un peu de poivre et de paprika.

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 minutes environ. Laisser refroidir à l'envers.

Remarques : Une autre utilisation de cette tarte : présentée sous forme de mini-tartelettes, c'est idéal pour les buffets froids d'été.