



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle [®]

TARTE AU FROMAGE BLANC (KÄSKÜCHE)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 15 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 30 min

INGREDIENTS

Pour la pâte brisée :

- 350 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- ½ sachet de levure
- 3 c. à café de sucre

Pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc
- 1 sachet de poudre pudding
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de sucre
- ½ verre de crème fraîche
- 50 g de raisins secs
- ½ verre de schnaps (eau-de-vie)
- 3 blancs d'œuf.

LES ÉTAPES

- Faites macérer les raisins dans l'eau de vie.
- Préchauffez votre four à 180°.
- Dans une terrine, mélangez la farine, la levure et le beurre ramolli mais non fondu, mélangez du bout des doigts.
- Battez les œufs avec le sucre puis ajoutez-les à la pâte,
- Mélangez à nouveau. Après l'avoir bien pétrie, abaissez la pâte au rouleau et garnissez-en un moule de 27 cm de diamètre.
- Battez le fromage blanc en crème, ajoutez le pudding, puis les 2 jaunes d'œuf, le sucre, la crème fraîche et enfin les raisins égouttés.
- Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à l'appareil.
- Remplir le fond de tarte avec ce mélange et mettez au four jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

NOTRE SUGGESTION

Un Gewurztraminer d'Alsace bien sûr saura accompagner avec gourmandise cette recette !