

## Tourteau fromager



Aujourd'hui je vous propose une recette que je n'avais jamais faite et jamais goûtée, la recette du tourteau fromager. J'en avais jamais goûté et c'est quand Isabelle du blog "[J'en reprendrais bien un bout...](#)" nous l'a proposé dernièrement que ça m'a donné envie d'essayer. Donc voilà je me suis lancé dans la confection de sa recette de tourteau fromager ! J'étais vraiment très contente de l'avoir réussi, je dois avouer que j'avais une certaine impression (c'est toujours comme ça quand je fais pour la première fois une recette), bon je n'avais pas le moule à adéquate donc il n'a pas la forme original mais le goût y est et c'est le principal ! Pour conclure, j'ai trouvé ça bon peut-être un peu trop sucré donc la prochaine fois je réduirais les quantités et j'ai trouvé dommage que la recette était pour un petit tourteau, si j'avais su j'aurais doublé les quantités parce que le partager en cinq c'était pas facile facile.

### **Pour un tourteau de 2 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte brisée:**

50g de farine

1g de sel

10g de sucre

25g de beurre

20g d'eau froide

##### **Pour la garniture:**

150g de fromage de chèvre frais parfaitement égoutté

50g de sucre

2 oeufs

15g de Maizena

1 pincée de se

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte brisée:**

Sortez le beurre 10min avant la confection du tourteau pour le ramener à température ambiante.

Versez la farine dans un saladier et creusez-y un puits. Versez l'eau, le sel, le sucre et mélangez du bout des doigts. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Ramenez peu à peu la farine dans le puits et mélangez. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois du saladier.

Ramassez en boule et filmez, réservez au moins 2H au frais.

Une fois le temps passé, étalez-la sur un plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'une épaisseur de 3mm. Foncez un moule à tourteau avec celle-ci en prenant soin de faire une bordure bien régulière.

Réservez au frais.

### **Préparez la garniture:**

24H avant la réalisation du tourteau, mettez le fromage de chèvre à égoutter dans un linge bien serré.

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Blanchissez les jaunes avec 40g de sucre, le mélange doit doubler de volume. Ajoutez-y la Maïzena et mélangez de nouveau pour bien l'incorporer.

Ajoutez alors le fromage de chèvre frais et fouettez bien pour obtenir une préparation lisse et homogène.

Montez les blancs d'oeufs très fermes avec la pincée de sel et les 10g de sucre restants. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez l'appareil dans le moule. Lissez la surface et placez le moule en centre du four. Faites cuire 20min, jusqu'à ce que la croûte noire se forme puis baissez la température du four à 180°C (th.6) et poursuivez la cuisson 30min.

Eteignez le four, n'ouvrez surtout pas la porte et laissez tiédir le tourteau 20min.

Servez le tourteau fromager aussitôt, froid ou même le lendemain après une nuit au réfrigérateur.