



Tarte au fromage blanc

Käsküech

Pour un moule
à tarte de 32 cm
de diamètre ou
une tourtière de
25 cm de diamètre

Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel fin
- 5 cl d'eau ou de lait

Garniture

- 500 g de fromage blanc (à 40 % de matière grasse)
- 1 dl de crème fraîche
- 3 œufs
- 40 g de fécule
- 150 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- facultatif : une poignée de raisins secs trempés dans du kirsch ou du rhum, du zeste de citron râpé

Nous avons toujours fait le fromage blanc nous-mêmes. J'aime les mots liés à sa confection. Il suffit de laisser reposer le lait *d'Melich stelle* à température ambiante. Lorsque le lait a caillé, après 48 heures (plus vite en été), on le fait égoutter dans une faisselle *e Kasreifel* recouverte d'un tissu fin *e Kastiechel*. Ce fromage blanc, de consistance grumeleuse, appelé *cottage cheese* en Angleterre, *Quark* en Allemagne, est désigné en alsacien par le mot *Bibbeleskäs*, ce qui signifie *fromage de poussins* !

Mélangez rapidement la farine du bout des doigts avec le beurre coupé en petits dés. Ajoutez les sucres, le sel, et, petit à petit, l'eau. Roulez la pâte en boule et laissez-la reposer au frais pendant 1/2 h. Aplatissez-la au rouleau sur une épaisseur de 3 mm et garnissez-en le moule préalablement beurré. Dans une terrine, mélangez à l'aide d'un fouet le fromage blanc, la crème fraîche, les jaunes d'œufs, la fécule et les sucres. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent. Versez le tout sur la pâte. Faites cuire dans un four chauffé à 210° (thermostat 7) pendant 40 à 45 mn. Attendez 5 mn, puis posez une grille sur le moule et retournez l'ensemble. Retirez le moule et laissez refroidir cette tarte à l'envers. Lorsqu'elle sera tiède, retournez-la pour la présenter sur le plat de service. La tarte sera bien plate, car le fromage blanc ne se sera pas affaissé et, de plus, la grille à pâtisserie y aura imprimé de légers croisillons.

Dégustez-la tiède ou froide, avec un café, un verre de sylvaner ou de gewurztraminer.

***D'Storche nischte nit uf de Miehle
üs Furcht ass d'r Miller ihri Eier stählt.***

Les cigognes ne nichent pas sur les moulins par crainte que le meunier vole leurs œufs !