



La recette de la tarte au fromage blanc
Une recette d'Antoine Westermann, chef du Coq Rico

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 œufs
- 500 g de fromage blanc à 30% de matières grasses
- 120 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- Le zeste d'un demi-citron
- 1 gousse de vanille
- Le jus d'1/2 citron
- 1 pincée de sel
- 1 pâte brisée toute prête

1. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
2. Réserver les blancs dans un saladier et mélanger les jaunes avec le fromage blanc.
3. Ajouter le sucre, la Maïzena, la crème fraîche et le zeste de citron, puis mélanger énergiquement au batteur.
4. Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte, la couvrir de papier sulfurisé, remplir de légumes secs et la cuire à blanc pendant 10 minutes au four préchauffé à 180°C.
5. Verser la préparation sur le fond de tarte et faire cuire 35 minutes au four à 170°C.

Cette recette est tirée du livre *Le Coq Rico, la cuisine des Belles Volailles*, paru aux Editions Marabout.

© Marie-Pierre Morel

[Le Coq Rico](#)

98 rue Lepic, Paris XVIII