

TOURTEAU FROMAGER de Mme BAILLARGEAU ANNIE

Lien de la vidéo tournée dans les carnets de Julie (émission deFR3)

<https://www.youtube.com/watch?v=eObnPP63mi0>

Proportions pour 2 tourteaux

Pâte Brisée :

Farine : 100 g
Beurre : 50 g
Eau : 30 g
Pincée de sel

Appareil :

Fromage frais bien égoutté 62,5 g chèvre
62,5 g vache

Prévoir le double à l'achat pour la perte à l'égouttage

Sucre : 80 g
Farine : 30 g
Œufs : 4



Déroulement :

Egouttez les fromages dans un torchon et réservez le mélange au réfrigérateur au moins 2 heures (l'idéal serait toute la nuit).

Préchauffez le four à 280°C.

Pour la pâte : mélangez la farine et le sel dans un plat. Ajoutez le beurre puis pétrissez du bout des doigts. Incorporez ensuite rapidement l'eau (il en faut très peu pour permettre à la pâte de se lier) et faites deux petites boules. Abaissez la pâte assez finement à l'aide d'un rouleau.

Beurrez vos moules à tourteau et étalez votre pâte sur le moule puis découpez le restant de pâte le long des bords.

Pour l'appareil : mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la farine. Fouettez bien, et quand l'appareil est lisse sans grumeau, rajoutez les fromages bien égouttés, mélangez et fouettez de nouveau pour obtenir un mélange bien homogène.

Battez ensuite les blancs en neige et incorporez-les doucement pour ne pas casser la texture.

Versez l'appareil dans vos moules et garnissez-les bien, soyez généreux. Enfournez-les à 280°C, chaleur tournante pendant 10 minutes et descendez ensuite la température du four à 260°C, sans jamais l'ouvrir au moins pendant 20 minutes. Laissez cuire environ 30 à 35 minutes en tout selon l'aspect.

Pour qu'ils ne « retombent » pas en les sortant du four, pensez à les recouvrir immédiatement d'un torchon sec jusqu'au refroidissement et aussi pour garder l'humidité dans la pâte.

