



Tarte à la rhubarbe very cheesy

Pour la pâte

- 250 g de farine
- 80 g de sucre
- 1/2 c. à thé de levure chimique, une pincée de sel
- 125 g de beurre en morceaux
- 1 œuf

Pour l'appareil au fromage

- 400 g de rhubarbe environ
- 80 g de beurre
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 185 g de fromage blanc (dense, type faisselle égouttée ou ricotta ou Quark allemand, dans mon cas)
- 65 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 1 gousse de vanille ou vanille en poudre
- quelques zestes de citron
- une pincée de sel
- 25 g de farine
- 2 c. à soupe de sucre roux
- un peu de beurre fondu

Préparation

La veille, épluchez la rhubarbe, coupez des tronçons aux dimensions du moule.

Disposez dans un plat, saupoudrez de sucre roux, couvrez et laissez reposer au frais. Le lendemain, égouttez.

Pour la pâte: dans un récipient, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux, puis l'œuf et pétrissez l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

Foncez le moule (préalablement beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson) et mettez au frais au minimum 30 min.

Pour l'appareil au fromage : faites fondre le beurre à feu doux. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez les 2 types de fromages, mélangez bien. Ajoutez la vanille, puis le beurre fondu et enfin la farine. Incorporez délicatement les blancs en neige.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Précuire la pâte à blanc 15-20 mn. Versez l'appareil au fromage sur la pâte, étalez uniformément. Disposez les tronçons de rhubarbe côte à côte en les serrant et en les enfonçant très légèrement. Au pinceau, badigeonnez la rhubarbe avec un peu de beurre fondu, saupoudrez de sucre roux.

Enfournez et faites cuire environ 50 min. Sortez du four et laissez refroidir.

Vous pouvez également préparer la pâte la veille, filmez-la et laissez-la au frais. Selon la taille du moule, vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la pâte et de tout l'appareil au fromage. J'ai utilisé un moule à tarte à fond amovible de 33 x 9 cm, je n'ai pas pu utiliser toute ma base au fromage ; utilisez un moule un peu plus large ou un moule carré (30 x 30 cm)