

Tourte au fromage

Pour 6 à 7 personnes.

300 g de farine, 120 g de sucre, un œuf, un peu de lait, une cuillerée de beurre, un verre de rhum (verre à dégustation), plus 100 g d'amandes de pin, 700 g de fromage blanc bien égoutté, 250 g de sucre, un verre de lait, 50 g de raisins secs.

Mélanger le fromage (qui doit être bien égoutté, c'est essentiel) avec les amandes de pin, les raisins secs, le sucre, le lait. Travailler un peu le tout pour que la pâte devienne lisse et bien égale, sans grumeaux de fromage.

Sur une planche, mettre la farine. Creuser un trou au centre du tas que formera la farine et y mettre le sel, le sucre, le beurre trituré du bout des doigts pour le ramollir et le rhum. Mélanger et travailler en ajoutant du lait petit à petit. La pâte doit être tendre. La laisser reposer environ 20 minutes. En prendre les deux tiers. Etaler cette part.

Graisser un moule et le garnir de cette pâte. Par-dessus, placer le mélange au fromage, puis avec les restes de pâte faire sur le gâteau de larges croisillons. Faire cuire à four modéré jusqu'à ce qu'une aiguille plantée dans la pâte en ressorte sèche.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.