

## Tarte aux pommes au fromage

Pour 6 personnes.

Repos de la pâte : 2 heures, préparation : 25 minutes, cuisson: 1 heure.

Pour la pâte : 200 g de farine; 100 g de beurre; 6 petits suisses; 1 pincée de sel.

Pour la garniture : 4 pommes (reinettes); 40 g de beurre; 4 c à soupe de marmelade d'abricots; 125 g de sucre en poudre; 300 g de fromage blanc bien égoutté; 1 dl de crème; 2 œufs; 1/2 c à café de poudre de cannelle.

Pour le moule : 15 g de beurre.

Pour le plan de travail : 1 tasse à thé de farine.

Préparer la pâte : tamiser la farine; couper le beurre en petits morceaux.

Disposer la farine en fontaine; mettre au centre le beurre, les petits suisses et le sel; travailler rapidement ces éléments du bout des doigts jusqu'à ce qu'ils forment une pâte lisse; rouler celle-ci en boule; la couvrir avec un torchon; la laisser reposer pendant 2 heures.

Faire ensuite chauffer le four à température très élevée; beurrer un moule à tarte.

Eplucher les pommes; les couper en quatre; en retirer le cœur et les pépins et les couper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Faire chauffer le beurre dans une poêle; y jeter les tranches de pommes; les faire dorer légèrement, puis les saupoudrer avec 3 c à soupe de sucre; secouer la poêle; laisser le sucre fondre à feu doux sans caraméliser.

Casser les œufs dans une terrine; y ajouter la crème et le reste de sucre; battre ces éléments pour bien les mélanger.

Passer le fromage blanc au tamis (passoire fine); y incorporer la préparation précédente; battre au fouet pendant 2 minutes.

Fariner la table de travail et le rouleau à pâtisserie; placer la pâte sur cette table; l'aplatir au rouleau sur une épaisseur de 3 millimètres.

Garnir le moule avec la pâte; piquer le fond avec une fourchette; le recouvrir avec la marmelade d'abricots; disposer les tranches de pommes sur la marmelade; les saupoudrer avec la cannelle et napper le tout avec la préparation au fromage blanc; glisser la tarte à four très chaud et la laisser cuire 15 minutes.

Réduire alors la température du four et laisser la cuisson s'achever pendant 35 minutes à four doux.

Quand la cuisson est achevée, démouler la tarte et la dresser sur un plat de service; servir froid.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.