

# TOURTEAU FROMAGER DU POITOU



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Un dessert pas comme les autres qui ressemble à s'y méprendre à celui vendu dans le commerce. Pas lourd c'est un dessert très léger et le parfum est subtil et léger.

## Proportions pour 4 ou 6 Personnes

**Total 1h45mn    Préparation 20 mn    Repos 15mn**

## Les Ingrédients

1 Pâte Brisée - 4 Œufs - 100 Gr de Sucre en Poudre - 25 Gr de Farine  
25 Gr de Fécule de Pommes de Terre - 200 Gr de Fromage Frais de chèvre ou de Faisselle RIANs.

## La Recette

Faire préchauffer le four à 180° Cuire la Pâte à blanc, 20 mn piqué avec une fourchette.  
Égoutté la faisselle dans un chinois 10 mn environ. Faire préchauffer le Four chaleur tournante à 250°.  
Séparer le Blanc des Jaunes d'œufs. Faire blanchir les jaunes avec le sucre.  
Ajouter farine & Fécule aux jaunes. Incorporer le Fromage et une pincée de sel.  
Monter les blancs en neige ferme puis, Incorporer les blancs à l'appareil.  
Verser dans le moule avec la pâte brisée. Cuire 15 mn, puis 3 mn en position GRILL.  
Éteindre le four, Laisser reposer dedans genre 15 mn de plus.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

S'il sort du four un peu brulé, c'est réussi ! Dessert rustique originaire du Poitou  
Laisser refroidir dans le plat.  
Pour ma part j'ai utilisé des assiettes à soupe en porcelaine émaillée.  
J'ai fait plusieurs essais, il faut combiner la chaleur tournante et le grill.  
Résultat génial, la cuisson grill apportera en 3 mn le côté grillé dessus si typique.  
Pour éviter que la pâte brisée soit un peu molle, il faut donc la cuire à blanc.  
Plusieurs essais m'ont amené à renoncer à les cuire par 2 ou 3. Trop d'humidité de dégager donc cuisson non homogène. De plus mon grill ne chauffe pas pareil au centre et sur les cotés.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**19/20** surtout s'il est frais

## Matériel Particulier

Un moule type « assiette calotte » - Un batteur pour les blancs en neige.