



Tarte au Fromage Blanc

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 tarte de 25 cm de diamètre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 mn à 180°



Ingrédients :

- 1 Pâte Brisée ([voir recette sur le site](#))
- 800 gr de Tofu Soyeux ([voir recette sur le site](#))
- 6 gr d'agar-agar (2 cac rases)
- 1 cac de bicarbonate de soude
- 180 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 60 gr de farine de blé
- 40 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
 - ou 40 gr de farine de pois chiches pour un goût d'œuf
- 135 de jus de boîte de pois chiches froid

Préparation :

1. Étaler la pâte brisée dans un moule à gâteau (25 cm) ; la pâte doit monter jusqu'en haut. Ne pas oublier de mettre de la semoule fine
2. Mixer ensemble tofu soyeux, agar-agar, bicarbonate de soude, sucre, farine et fécule
3. Monter le jus de pois chiches froid en neige (comme des blancs d'œufs) et l'incorporer DÉLICATEMENT au mélange précédent, puis verser sur la pâte brisée
4. Cuire 50 minutes à 180°