## Tourteau fromager

Préparation : 20 mn | Cuisson : 45 mn | Difficulté : Facile



Pour 4 personnes
150 g de farine
75 g de beurre
1 pincée de sel
eau
200 g de faisselle (de vache ou de chèvre)
100 g de sucre
4 oeufs
50 g de fécule de pomme de terre
1 cuillère à café de levure
arôme vanille

Recette proposée par

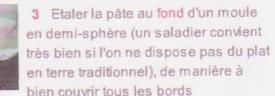
1 Préparer une pâte brisée en mélangeant farine, beurre et sel, puis en malaxant bien (ajouter de l'eau si nécessaire) jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Laisser reposer.



2 Mélanger la faisselle avec le sucre, puis incorporer les jaunes d'oeufs, la fécule, la levure, l'arôme vanille, et enfin les blancs d'oeufs montés en neige.



uniformément.





4 Verser la préparation au fromage dans le moule.



5 Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes. Le dessus doit être légèrement brûlé, sur une fine couche.



6 Laisser refroidir (et dégonfler un peu !) quelques instants avant de déguster.