

TARTE MOUSSEUSE AUX PRUNES ROUGES ET AU FROMAGE BLANC



Ingrédients (moule à manqué de 22 cm) :

- *1 rouleau de pâte sablée
- *400 g de fromage blanc battu (type Calin)
- *4 oeufs
- *140 g de sucre + un peu pour sucrer les prunes
- *2 cuillères à soupe bombées de maïzena
- *3 cuillères à soupe de semoule de blé fine
- *4 à 5 belles prunes rouges (*si vous craignez la pointe d'acidité de la prune rouge, choisissez un fruit plus doux*)
- *amaretto ou rhum
- *sucre glace (facultatif)

Graissez un moule à manqué de 22 cm de diamètre, étalez votre pâte en remontant bien sur les bords. Piquez le fond avec une fourchette et placez votre moule au réfrigérateur.

Lavez les prunes, séchez-les et coupez-les en petits quartiers et mettez-les dans un saladier, ajoutez un filet d'amaretto ou de rhum et saupoudrez de sucre. Laissez macérer.

Préchauffez votre four à 200°.

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre, ajoutez le fromage blanc et la maïzena tamisée. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les au fromage blanc en soulevant la masse.

Sortez votre moule du réfrigérateur. Recouvrez le fond de pâte avec la semoule de blé fine (cela aura pour but d'absorber le jus des prunes et de ne pas détremper votre pâte). Egouttez les quartiers de prunes sur du papier absorbant pendant quelques minutes puis disposez-les sur toute la surface du moule. Recouvrez avec le fromage blanc et lissez.

Enfournez et faites cuire 15 mn à 200° puis baissez la température à 180° pendant encore 20 mn environ. La tarte doit prendre une belle couleur dorée. Laissez refroidir dans le moule. Démoulez la tarte sur une grille et saupoudrez éventuellement de sucre glace lorsqu'elle est bien froide. Gardez au frais.