



Le cheese –cake est un gâteau que j'aime beaucoup. On le retrouve dans beaucoup de pays ou de régions sous des formes légèrement différentes : la tarte Alsacienne au fromage blanc ou le gâteau à la ricotta des Italiens sont bien de la même famille. En relisant un de mes vieux livres de cuisine, j'ai retrouvé cette recette de Pierre Gagnaire. chez qui j'avais eu l'occasion de déjeuner pour un de mes anniversaires à l'époque où il exerçait encore à Saint Etienne. C'est un excellent souvenir. Je ne suis jamais retournée chez lui depuis qu'il est à Paris....dommage....
Donc, dans son livre qui date de 1988, j'ai trouvé cette recette de « TARTE BAVAROISE AU FROMAGE BLANC » je vous la livre telle que je l'ai réalisée.

TARTE BAVAROISE AU FROMAGE BLANC



Pour 8 personnes :

Fond de pâte sucrée

250 g de farine

125 g de beurre en pommade

125 g de sucre

1 pincée de sel

1 œuf

40 g de chocolat blanc que l'on fait fondre pendant la cuisson du fond de tarte.

Préparer la pâte de façon classique. Ne pas pétrir trop longtemps pour que la pâte soit facile à travailler. La mettre au frais pour une heure au moins.

Etaler la pâte dans un moule de 24 cm de diamètre et cuire à four doux TH6 (180°) pendant 10 minutes.

Quand le fond de tarte est froid, le badigeonner avec les 40 g de chocolat blanc fondu .



Bavaroise

5 cl de vin blanc sec
Le zeste et le jus d'un citron
8 jaunes d'œufs
70 g de sucre 4 feuilles de gélatine
250 g de fromage blanc (faisselle bien égouttée)
200 g de crème fouettée
2 càs de confiture d'abricots

Faire bouillir le vin avec le jus et le zeste du citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 3 mn. Verser le vin blanc- citron sur ce mélange et porter à ébullition en fouettant sans arrêt. Quand le mélange est mousseux et qu'il a épaissi, incorporer la gélatine ramollie à l'eau froide.

Laisser refroidir et ajouter le fromage blanc et la crème.
Mettre au frais.

Ce gâteau au fromage blanc est un peu différent des recettes qu'on voit le plus souvent circuler...il est très peu sucré et très frais.

On peut bien sûr, si on le veut, acheter une pâte sablée toute prête, celle de chez Picard par exemple.