



LE TOURTEAU FROMAGER

Reconnaisable à sa forme de boule légèrement aplatie, à la surface lisse et noire, le tourteau fromagé est une spécialité de La Mothe-Saint-Héray, à base de fromage de chèvre frais. Il est devenu une production industrielle, et celui que l'on confectionne soi-même n'a pas le même "fini".

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 grammes de farine,
- 150 grammes de beurre,
- 1 jaune d'œuf,
- 250 grammes de fromage de chèvre frais,
- 5 gros œufs entiers,
- 150 grammes de sucre en poudre,
- 20 cl de lait,
- 50 grammes de fécule de pomme de terre,
- Sel fin de cuisine.

Préparation de la recette TOURTEAU FROMAGER

Repos: 1 heure

Préparer d'abord une pâte brisée avec la farine, 125g de beurre, le jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau. Ramasser la pâte en boule et l'envelopper dans un film alimentaire pour la laisser reposer pendant 1 heure au moins. Pendant ce temps, laisser le fromage de chèvre frais s'égoutter soigneusement.

Mettre le fromage de chèvre dans une terrine. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre le fromage blanc avec 125g de sucre en poudre et 1 ou 2 cuillerées à soupe de lait jusqu'à consistance homogène et onctueuse.

Incorporer ensuite les jaunes d'œufs et la fécule en mélangeant intimement. Par ailleurs, battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec le reste du sucre en poudre. Les incorporer ensuite délicatement à la préparation précédente. On peut parfumer le tout avec un trait d'essence de vanille, un peu de cognac ou d'eau de fleur d'oranger. Beurrer le moule avec le reste du beurre, soit un moule spécial à tourteau, à fond arrondi, soit un moule à manqué rond. Abaisser la pâte brisée et en garnir le moule. Verser la préparation au fromage frais dessus et lisser la surface de la pâte avec une spatule, très délicatement. Faire cuire dans le four à 180°C pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus se soulève en forme de dôme et brunisse de manière homogène.

Sortir le tourteau du four, le laisser refroidir et le démouler. Il est délicieux au goûter ou au petit déjeuner, pour accompagner un vin d'honneur ou même le plateau de fromage.