

iza Guyot

Chef du restaurant Le Comptoir de Pagny

Tarte sans pâte, fromage de campagne, fraises et citron combava !

INGREDIENTS pour 6 à 8 parts

- 🌿 500 gr de faisselle égouttée (fromage blanc de campagne)
- 🌿 6 gros œufs (ou 8 petits)
- 🌿 25 cl de crème épaisse
- 🌿 125 gr de sucre de canne blond
- 🌿 100 gr de maïzena
- 🌿 1 petit citron combava
- 🌿 200 gr de fraises
- 🌿 10 gr de beurre
- 🌿 1 moule de 24 cm

DEROULE DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 200 °C.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le moule avec le beurre fondu.

Laver, équeuter et couper en quatre les fraises. Mettre sous film et réserver au frais.

Dans un saladier, battre les œufs entiers en ajoutant progressivement le sucre, bien amalgamer le tout. Verser la crème ; délayer ; ajouter la maïzena progressivement pour éviter les grumeaux. Râper la moitié du citron combava (parfum assez prononcé). Enfin ajouter progressivement la faisselle en remuant bien et délicatement.

Verser la préparation dans le moule. Parsemer de fraises.

Enfourner à 180°C pour 25 minutes.

Régalez-vous !