

Chronique publiÃ©e le 15/05/2019

"Kaesekuchen " Ã la rhubarbe (GÃ¢teau de fromage blanc Ã la rhubarbe)

**IngrÃ©dients :Ã**

**Pour la compotÃ©e de rhubarbe**

700 g de rhubarbe lavÃ©e, Ã©pluchÃ©e et coupÃ©e en tronÃ§ons de 1 cm

120 g de sucre

**PrÃ©paration :Ã**

Saupoudrer la rhubarbe de 70 g de sucre et laisser macÃ©rer pendant 1h pour que la rhubarbe rende son eau.

Ensuite Ã©goutter la rhubarbe et dans une casserole Ã fond Ã©pais, ajouter le reste de sucre et faire cuire Ã feu doux environ 15 Ã 20 mn jusqu'Ã ce que la rhubarbe commence Ã compoter. Stopper la cuisson et passer au chinois, laisser refroidir et rÃ©server.

Ã

**Pour la pÃ¢te sabliÃ©e**

400 g de farine en puit

180 g de sucre

2 Ã¼fs

1 c Ã s de lait

180 g de beurre ramolli coupÃ© en dÃ©s

1 pincÃ©e de sel

**PrÃ©paration :Ã**

MÃ©langer Ã la main ou doucement au mixer en une pÃ¢te bien homogÃ©ne. Rouler en boule, filmer, Ã©craser lÃ©gÃ©rement et laisser reposer au frais pendant 1 h.

Beurrer et fariner un moule Ã manquÃ© ou spÃ©cial tarte au fromage, de 28 cm de diamÃ©tre et au rebords hauts.

Foncer la pÃ¢te dans le moule sur une hauteur de 5 cm et piquer le fond avec une fourchette.

PrÃ©chauffer votre four Ã 180 Ã°Ã

Ã

**Appareil Ã fromage blanc**

600 g de fromage blanc (pas totalement allÃ©gÃ©)

150 g de sucre

4 Ã¼fs (blancs en neige)

30 g de fÃ©cule et un petit secret de chef (tarte inratable) 1 sachet de flan vanille

**PrÃ©paration :Ã**

Battre tous les ingrÃ©dients et ajouter les blancs en neige dÃ©licatement

**Montage et cuisson**

Verser la compotÃ©e de rhubarbe sur le fond, bien Ã©taler et lisser avec le dos d'une cuillÃ©re, puis verser l'appareil Ã fromage blanc.

Enfourner pour 40 mn Ã 180Ã°, puis baisser le four Ã 160 Ã° et terminer encore pendant 30 mn. Surveiller suivant les fours.

A la sortie, retourner le gÃ¢teau sur une grille, retirer le fond du moule et refermer le cercle jusqu'Ã refroidissement complet. Remettre le gÃ¢teau alors Ã l'endroit sur votre plat Ã tarte et saupoudrer de sucre glace (facultatif).

Bonne dÃ©gustation.

Marie-Bernadette

Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)