



Tarte Au Fromage Lor

Lorlu Tart



½ paquet de margarine
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
½ paquet de poudre à pâte
2 tasses de farine
Pour la surface ;
½ kg. De fromage non salé
2 œufs
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre granulé
½ tasse de farine de riz
1 Zeste de citron

- # Préparez la pâte en premier. Mélangez avec les bouts de doigts, de la margarine, un oeuf et du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la farine et de la levure. Pétrissez puis enroulez la pâte dans un plastique puis laissez attendre au réfrigérateur pendant 1/2 heure.
- # Préparez les ingrédients de la surface. Séparez le blanc et le jaune d'oeuf.
- # Rajoutez du sucre et du yaourt sur le jaune d'oeuf. Mélangez jusqu'à que le sucre fond. Rajoutez du zeste de citron, du fromage lor et de la farine de riz. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pur.
- # Rajoutez 1 cuillère à café de sucre sur le blanc d'oeuf. Mélangez légèrement avec une cuillère en bois.
- # Ouvrez la pâte qui est au réfrigérateur à l'aide d'un rouleau à la taille un peu plus grand que le plat de tarte.
- # Placez la pâte dans le plat de tarte.
- # Rajoutez le mélange de fromage lor, puis mettez au four préchauffé à 180 degrés.

N-B: Pour comprendre si le blanc d'oeuf est dans le bon état de mousse, il suffit de tourner le bol. Si le mélange ne coule pas, le blanc d'oeuf est en bon état.