



8 personnes



15 min



35 min

Tourteau fromager

Battez le fromage avec 120 g de sucre et 5 cl de lait jusqu'à obtenir un mélange homogène. Séparez les blancs des jaunes et montez-les en neige avec le reste du sucre. Mélangez les jaunes avec le fromage, les 60 g de farine et le cognac. Incorporez délicatement les blancs puis versez le tout dans un moule beurré garni d'une pâte brisée et enfournez à 250° pendant 20 min puis 180° pendant 15 à 20 min.

180g de farine
100g de beurre
170 g de sucre
250g de fromage de chèvre frais
60 g de farine
6 oeufs
5 cl de lait
2 cl de cognac