**[Tarte Pétrouchka](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322041/1201206583/tarte_petrouchka.shtml)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tarte Pétrouchka](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/322041/1201206583/tarte_petrouchka.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 45 mn  **Repos :** 60 mn |   **Pour 6 personnes :**   Pour la pâte :   180 g de farine   1/2 sachet de levure chimique   1 pincée de sel   1 oeuf   1 cuillère à soupe de fromage blanc   20 g de beurre   Pour la garniture :   750 g de fromage blanc   2 œufs,   100 g de cassonade   les grains d’1/2 gousse de vanille   1 pincée de sel   le jus d'1/2 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préparer la pâte. Mettre farine, levure et sel dans un saladier, faire un puits et y casser l’œuf, puis ajouter le fromage blanc et le beurre. Mélanger le tout avec une cuillère en bois jusqu’à obtenir une pâte homogène, en faire une boule et l’envelopper dans un film transparent. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur pendant 30 minutes. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Pendant ce temps, préparer la garniture. Incorporer au fromage blanc le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), les œufs, le sucre, la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et le sel. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     [Fariner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/58/fariner.shtml) le plan de travail et étendre la pâte au rouleau, puis l'étaler dans un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à tarte à bords hauts, saupoudrer de haricots secs et faire cuire 10 à 15 minutes à four chaud (thermostat 6-7 ou 200°C), jusqu’à ce que la pâte soit légèrement dorée. |  |  |  | | --- | --- | | Tarte Pétrouchka |  4     Retirer les haricots, garnir avec la préparation au fromage blanc et cuire à four très chaud (thermostat 8 ou 250°C) pendant 30 minutes environ. Servir froid. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Le mieux est de préparer ce gâteau la veille et de le laisser reposer au réfrigérateur toute une nuit. On peut aussi ajouter des raisins secs à la garniture. | |