



Cette recette, à peine remastérisée, est un hommage à mon premier maître, Claude Bourguignon, chez qui j'ai fait mes armes avec Christophe Felder, Gilles Marchal, etc. Un homme qui, par sa délicatesse, son élégance naturelle, son exigence, son sens du détail extrême, nous a marqués à jamais et à qui je dois beaucoup, au-delà même de la pâtisserie. Cette tarte d'une simplicité presque enfantine émeut encore les gourmands de Metz où il exerçait ses talents. À chacun de mes passages dans cette jolie ville, chez sa fille Violaine qui a repris cette belle Maison, je ne peux m'empêcher d'en savourer une. Et ce sont un peu mes gênes de pâtissier que je retrouve.

CLAUDINE

LE JOUR MÊME

Réaliser la pâte, l'appareil nuage au fromage, et le montage.
Déguster après 1 heure minimum de repos au réfrigérateur
et 30 minutes de remise à température ambiante.

POUR 1 TARTE DE 20 À 22 CM DE DIAMÈTRE ET 4 CM DE HAUTEUR, SOIT 6 À 8 PERSONNES

220 g de farine T55	43 %
40 g de poudre de noix de pécan déshuilée	7,8 %
2 g de sel	0,4 %
90 g de sucre glace	17,6 %
60 g de beurre	11,7 %
50 g d'huile d'amande	9,8 %
50 g de blanc d'œuf	9,8 %

½ zeste de bergamote non traitée	
250 g de fromage blanc battu de montagne 3 % MG	55,6 %
15 g de sucre semoule	3,3 %
20 g de fécule de maïs	4,4 %
100 g de blancs d'œufs	22,2 %
65 g de sucre semoule	14,4 %

PÂTE SABLÉE PÉCAN

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes et l'huile d'amande. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter le blanc d'œuf et stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

APPAREIL NUAGE AU FROMAGE BLANC ET ZESTES DE BERGAMOTE OU CITRON TF 173 %

Laver la bergamote et, à l'aide d'une râpe zesteur, prélever le zeste de la moitié du fruit.

Dans une casserole, rassembler le fromage blanc, les 15 g de sucre semoule, la fécule et le zeste.

Chauffer à feu doux jusqu'à ébullition, puis maintenir cette ébullition durant 2 à 3 minutes, tout en remuant au fouet. La crème doit épaissir petit à petit, puis elle devient souple et bien brillante, alors elle est cuite. Dans un batteur équipé d'un fouet, monter au bec d'oiseau les blancs et le sucre restant ajouté dès le départ. Les blancs doivent être montés pendant la cuisson de la crème, de façon à être prêts à être incorporés dès la fin de la cuisson. Une fois la crème cuite et bien brûlante, mélanger au fouet de façon énergique un tiers des blancs montés, pour éviter de faire des grumeaux de blancs. Ajouter ensuite le reste des blancs et mélanger à l'aide d'une Maryse. La crème doit être au final souple, brillante, légère et encore bien chaude.

CLAUDINE

MONTAGE ET FINITION

Réaliser la pâte et l'étaler à 3 à 4 mm d'épaisseur. Laisser reposer durant environ 1 heure au réfrigérateur, puis foncer les cercles beurrés de 20 à 22 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. (Compter 150 à 200 g de pâte par cercle.)

Cuire au four, idéalement sur tapis siliconé perforé pour une cuisson plus homogène, à 150 °C durant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtenir une jolie couleur brun doré.

Réaliser l'appareil nuage fromage blanc et le verser immédiatement dans le fond déjà cuit. (Compter environ 450 g par tarte.) Avec une Maryse, créer quelques reliefs sur la surface pour augmenter la gourmandise, puis brûler au chalumeau ou sous le grill du four.

Éventuellement saupoudrer un soupçon de sucre glace décor pour s'imaginer voir le Mont-Blanc ! Cette tarte ne supporte pas la congélation.

Cette pâte sablée est une version hybride, associant beurre et huile. Le beurre permet d'obtenir une texture friable, le côté sablé. L'huile apporte du goût et limite la quantité de matières grasses saturées. Elle offre un croustillant qui contraste avec l'appareil au fromage blanc très aérien ! L'huile d'amande apporte des notes torréfiées et la poudre de noix de pécan déshuilée un parfum délicat. L'appareil nuage au fromage blanc est

très foisonné : on peut ainsi préparer de belles parts sans pour autant être déraisonnables (moins de 75 g si on coupe la tarte en six !). Le mélange de blancs d'œufs, de fécule de maïs et de fromage blanc donne un goût aigret et moins lourd en bouche

qu'une tarte au fromage blanc (crème fluide foisonnée à 220 %). Cet appareil nuage, foisonné à 173 %, est d'un apport calorique quasi identique, mais avec plus de protéines et de glucides (en raison surtout de l'apport en amidon). Toujours en comparai-

son de la tarte au fromage blanc foisonnée, la quantité de lipides est trois fois inférieure (2 g vs 5 g) et comporte trois fois moins d'acides gras saturés. On pourrait parler de « soufflé » tant la description chimique s'en approche : mélange épais à l'amidon (comme une crème pâtissière) dans lequel on incorpore des blancs en neige (ici, une meringue, mais la caractérisation en chimie est la même) !

En bonus : le fait de n'utiliser que des blancs d'œufs révèle toute la finesse aromatique du fromage blanc, son acidité naturelle et le parfum du zeste de citron.

