

## DÉLICIEUSE TARTE STOFÉ

Stofé est un mot en patois wallon qui signifie fromage blanc. La recette de la tarte remonte au XIII<sup>e</sup> siècle, lorsque la noble dame Alice de Wavre distribua de la tarte Stofé à la population. Tous les cinq ans, une fête folklorique est organisée à Wavre pour fêter l'événement. À ne pas rater !



### INGRÉDIENTS FOND DE TARTE

- 1 kg de farine
- 450 ml de lait
- 50 g de levure
- 45 g de sucre
- 3 œufs
- 17 g de sel
- 400 g de matière grasse

### POUR LA GARNITURE AU FROMAGE

- 800 g de fromage blanc maigre
- 200 g de crème fraîche
- 8 jaunes d'œufs
- 8 blancs d'œufs
- 400 g de sucre
- 100 g de macarons écrasés
- 100 g de farine de maïs

### RECETTE FOND DE TARTE

- Commencez par pétrir tous les ingrédients sauf la matière grasse.
- Quand la pâte commence à former une masse cohérente, incorporez la matière grasse et continuez à pétrir en une pâte homogène.
- Laissez reposer environ 15 minutes, puis abaissez la pâte en fonds de tarte.

### RECETTE DÉLICIEUSE TARTE STOFÉ

- Mélangez le fromage blanc avec la crème, puis incorporez délicatement les jaunes d'œufs et les macarons écrasés.
- Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez graduellement le sucre tout en continuant à battre. Ajoutez les blancs d'œufs montés au fromage blanc.
- Incorporez délicatement la farine de maïs à la garniture de la tarte.
- Abaissez la pâte et foncez des moules à tarte avec les abaissees, étalez 2 c à s de compote de pomme sur la pâte, complétez avec le mélange au fromage blanc et faites cuire +/- 20 minutes à 220°C.