

## **LÉ TAUTCHE DÉ MEUGÉ**

*C'est-dit en patois local – la « tarte de fromage ». Mais attention, pas n'importe quel fromage !*

*La tradition locale veut que l'on utilise un « fromage blanc », c'est-à-dire un « géromé » qui ne mérite encore pas cette appellation d'origine parce qu'il n'est pas encore « passé », c'est-à-dire devenu roux ; mieux : il est souhaitable de disposer de fromage blanc de Gérardmer tout juste égoutté, et salé seulement sur une face. A proscrire, car la tarte, n'a pas du tout la même saveur, le fromage blanc industriel que l'on appelle aussi le « chique »*

### **LA RECETTE**

*La tarte de fromage s'adapte, selon les goûts :*

- *Soit salée, pour l'entrée du repas,*
- *Soit sucrée, en dessert.*

*Avec la moitié d'un fromage, soit environ 400g pour six personnes de bon appétit, de la pâte brisée, et un moule avec bordure assez haute.*

*Écraser à la fourchette le fromage, en ajoutant 2 ou 3 œufs, un peu de crème et encore du lait juste pour mouiller le mélange, 3 ou 4 cuillérées de sucre (pour une tarte sucrée), ou pincées de sel (pour une tarte salée).*

*On a obtenu une matière onctueuse (ni trop liquide, ni trop épaisse) qui permet de garnir, sur plusieurs centimètres, la pâte moulée. Cuisson à four chaud.*

*Servir tiède : c'est bien meilleur !*

## **LÉ TAUTCHE DÉ MEUGÉ**

*'est-dit en patois local – la « tarte de fromage ». Mais attention, pas n'importe quel fromage !*

*La tradition locale veut que l'on utilise un « fromage blanc », c'est-à-dire un « géromé » qui ne mérite encore pas cette appellation d'origine parce qu'il n'est pas encore « passé », c'est-à-dire devenu roux ; mieux : il est souhaitable de disposer de fromage blanc de Gérardmer tout juste égoutté, et salé seulement sur une face.*

*A proscrire, car la tarte, n'a pas du tout la même saveur, le fromage blanc industriel que l'on appelle aussi le « chique »*

### **LA RECETTE**

*La tarte de fromage s'adapte, selon les goûts :*

- *Soit salée, pour l'entrée du repas,*
- *Soit sucrée, en dessert.*

*Avec la moitié d'un fromage, soit environ 400g pour six personnes de bon appétit, de la pâte brisée, et un moule avec bordure assez haute.*

*Écraser à la fourchette le fromage, en ajoutant 2 ou 3 œufs, un peu de crème et encore du lait juste pour mouiller le mélange, 3 ou 4 cuillérées de sucre (pour une tarte sucrée), ou pincées de sel (pour une tarte salée).*

*On a obtenu une matière onctueuse (ni trop liquide, ni trop épaisse) qui permet de garnir, sur plusieurs centimètres, la pâte moulée. Cuisson à four chaud.*

*Servir tiède : c'est bien meilleur !*