

La meilleure tarte au fromage est celle de Laetitia qui nous donne sa recette!

Après le concours de bûches à Noël, la chorale Amadeus, en lien avec le FEP d'Anoux, a proposé cette fois d'élire la meilleure tarte au fromage. Cinq participants ont soumis leur création aux palais des jurés. La gagnante, Laetitia, a reproduit la recette de sa grand-mère, dont elle se régalaient étant petite.

Elles sont cinq à trôner fièrement sur la table de la salle communale. Rondes et dorées, comme le soleil qui inonde Anoux ce dimanche 19 avril. Affichant pour certaines les multiples cercles de la grille sur laquelle la douceur sucrée a reposé. En ce début d'après-midi, les jurés, concentrés, plantent le couteau dans la souplesse du fromage blanc, qui laisse échapper un petit bruit de froissement.

La chorale Les Amadeus, en partenariat avec le FEP de la commune, organisait son premier concours de tarte au fromage. « À Noël, en plus de notre concert, nous avions proposé un concours de bûches. Sept personnes y avaient participé et le concert avait affiché complet. On a souhaité reproduire cette idée. Notre envie est d'en organiser deux par an, afin de fédérer les habitants », partage Didier Nicolai, président de la chorale. Équipés d'une grille, les trois jurés doivent distinguer les gâteaux par leur aspect, leur texture, leur goût et leur sucrosité. Chacune élément



Il faut parfois reprendre un petit bout pour être sûr de ses notes ! Photo René Bych

Composition du gâteau gagnant

Ingrédients : 1 kg de fromage blanc, 5 œufs, 10 cl de crème fraîche, 170 g de sucre, 70 g de farine, 7,5 g de sucre vanillé.

Préparation : Mélanger le kilo de fromage blanc, les 10 cl de crème fraîche, 100 g de sucre, les 7,5 g de sucre vanillé et les 70 g de farine. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes au mélange et battre le tout. Monter les blancs en neige et ajouter 70 g de sucre. Incorporer délicatement. Cuire au four à 180°C pendant 405 minutes.



Concours tarte au fromage blanc
RECAPITULATIF DU JURY 3

| N° | NOM DU CANDIDAT | | DIFFÉRENTS JURY | | TOTAL |
|----|-----------------|------------|-----------------|----------------|-------|
| | Prénom | Nom | 1 ^{er} | 2 ^e | |
| 1 | Laetitia | Mosellane | 5 | 5 | 10 |
| 2 | Carine | Bombardier | 3 | 3 | 6 |
| 3 | Didier | Nicolai | 3 | 3 | 6 |
| 4 | Christine | Reynaud | 3 | 3 | 6 |
| 5 | Christine | Reynaud | 3 | 3 | 6 |

est noté sur 10. On entend ici : « Je préfère la texture de la numéro 1. Elle est plus à l'ancienne, plus aérée. » Et là : « On sent trop le citron et elle est beaucoup plus plate que les autres. » Le doute oblige à en reprendre un bout. Mais un tout petit, car à l'issue du concert, les spectateurs seront invités à les goûter également.

« Elle a un goût équilibré, elle a juste bien levé et elle est belle »

« Allez, moi, j'arrête là. Je ne changerai plus d'avis », lance Christian Reynaud.

jour et 1^{er} adjoint à la maire Aurora Oster. Avec Anne Liccardi, conseillère municipale et Carine Bombardier, présidente de la Miltol, également à la dégustation, ils font les totaux. « Une bonne tarte au fromage ne doit pas être trop sucrée. Le fromage doit être ferme et haut. Il doit croquer à la première bouchée », souffle cette dernière. La description est validée par ses coéquipiers.

Et c'est la proposition de Laetitia Schmitt qui remporte les suffrages avec 105 points. « Elle a un goût équilibré, elle a juste

fend Carine Bombardier. À l'annonce du verdict à l'issue du concert, la participante avoue sa surprise. « Je suis très contente et je ne m'y attendais pas. J'étais un peu déçue, car elle avait un peu craqué au-dessus. » Cette recette est celle de sa grand-mère Dominique, Mosellane, chez qui elle allait savourer les bons gâteaux le dimanche. « J'ai appris à les faire avec elle. Son surnom, c'était Miquette. »

La seconde place a été attribuée à Nadine Nicolai et la troisième à Jennifer Liégeois.

« C'est la recette de ma grand-mère Dominique, qui est mosellane », a révélé la