**Tarte au fromage blanc**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 6 personnes**

Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 30 mn + 45 mn



**Ingrédients**

Une pâte sablée pur beurre

180 g de fromage blanc

75 g de crème fraîche entière

90 g de sucre en poudre

20 g de maïzena

3 œufs

6 gouttes d’extrait de vanille

1 cuillère à soupe de sucre glace

Préchauffer le four à 200°C

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre en poudre, la maïzena et l’extrait de vanille, jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le fromage blanc et la crème fraîche, fouetter à nouveau à vitesse lente.

Monter les blancs en neige et les incorporer à cette préparation à l’aide d’une spatule pour obtenir une crème homogène.

Placer la pâte sablée dans un moule à manqué ou dans un moule à tarte à bords hauts, piquer le fond et verser la crème.

Enfourner pour 30 à 40 mn selon la hauteur de votre moule (plus le moule est haut plus il faudra allonger le temps de cuisson)

Laisser totalement refroidir sans démouler et placer au réfrigérateur car cette tarte se déguste fraîche.

Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir

**Astuce :** cette tarte est très bonne nature et devient excellente avec une bonne confiture de myrtilles

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**