

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