

## *Tarte au Fromage Blanc, à l'Ananas et au Spéculoos*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- FROMAGE BLANC	500 g demi-écrémé
- OEUF(S)	4
- ANANAS	250 g
- SUCRE SEMOULE	150 g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	85 g
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	35 g



### Recette:

- Egouttez les tranches d'ananas et coupez-les en petits morceaux.
- Emiettez les spéculoos dans un sachet en plastique à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Montez les blancs en neige bien ferme.
- Etalez la pâte brisée dans un moule à bord haut (plat à gratin rond). Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Etalez les  $\frac{3}{4}$  du spéculoos émiété dans le fond puis répartissez les dés d'ananas.
- Battez avec un fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et la poudre de vanille. Ajoutez le fromage blanc toujours au fouet.
- Incorporez délicatement les blancs en neige avec une spatule.
- Versez ce mélange dans le moule. Eparpillez le reste du spéculoos sur le dessus de la tarte.
- Enfournez pendant 50 à 55 minutes.
- Retirez du four, démoulez après quelques minutes et laissez refroidir complètement au frais (frigo) avant dégustation.