

Tarte au Fromage Blanc

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- FROMAGE BLANC	750g
- CREME FRAICHE	25 cl
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	200g
- FARINE	2 belles c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	1/2 c à café
- PATE BRISEE	230g
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Préchauffez le four à 150°C.
- Etalez la pâte dans un moule en verre (bord haut) avec du papier sulfurisé. Piquez la pâte avec une fourchette.
- Dans un grand saladier, mélangez le fromage blanc et la crème avec un fouet.
- Ajoutez ensuite le sucre semoule puis le jaune d'œufs, la vanille et la farine. Homogénéisez au fouet.
- Battez les blancs d'œufs en neige très ferme.
- Incorporez-les très délicatement au mélange au fromage blanc.
- Versez le tout dans le moule contenant la pâte.
- Enfournez entre 55 à 60 minutes (en baissant si nécessaire en fin de cuisson à 130°C).
- A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.
- Laissez complètement refroidir et conservez au frais avant de servir.

