

## *Tarte au Fromage, aux Mandarines et aux Spéculoos*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

**Temps de repos : 6 heures**

### Ingrédients:

- FROMAGE BLANC	500 g
- MANDARINE(S)	1 petite boîte (sans peau)
- GELATINE	7 feuilles (2g)
- ORANGE(S)	1
- CREME FRAICHE	1 dl
- OEUF(S)	2
- SUCRE IMPALPABLE	7 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	12
- BISCUITS "PETIT-BEURRE"	6
- BEURRE	80 g



### Recette:

- Concassez les petits-beurre et les spéculoos dans un sachet plastique.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Mélangez les biscuits écrasés avec le beurre.
- Sur une grande assiette, placez une feuille de papier sulfurisé puis déposez le moule à gâteau sans fond en plastique.
- Tapissez le fond du moule avec les biscuits et pressez bien avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.
- Râpez le zeste de l'orange puis pressez-la.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Portez le jus d'orange à ébullition puis faites-y dissoudre les feuilles de gélatines assouplies. Fouettez bien pour bien les dissoudre.
- Dans un plat, mélangez le fromage blanc avec le sucre impalpable, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange.
- Incorporez le jus d'orange avec la gélatine au fromage blanc. Laissez refroidir 20 minutes au frigo.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme.
- Incorporez-les au mélange fromage / orange.
- Montez également la crème en chantilly et incorporez-la ensuite au mélange.
- Etalez le tout sur la pâte au spéculoos et lissez la surface.
- Placez au frigo au moins pendant 6 heures pour la prise.
- Démoulez délicatement la tarte puis décorez avec les quartiers de mandarines sans peau.