

TARTE AU FROMAGE BLANC ACIDULÉ



Préparation :

20 minutes ; cuisson 40 minutes

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 rouleau de pâte brisée ou feuilletée pur beurre
800 gr de fromage blanc à 40% de matière grasse
1 citron
50 gr de maïzena
3 œufs
150 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé

Préchauffer le four à 180° thermostat 6.

Rincer et sécher le citron. Râper finement son zeste.

Dans un saladier, battre le fromage blanc avec la maïzena, 120 gr de sucre, le sucre vanillé, le zeste râpé du citron et les jaunes d'œufs. Fouetter les blancs en neige, dès qu'ils sont bien mousseux, verser le reste de sucre en pluie et continuer de battre pendant 30 secondes. Les incorporer délicatement à la préparation au fromage blanc. Dérouler la pâte et en tapisser un grand moule à tarte, verser la garniture sur la pâte et enfourner pour 40 minutes.

Laisser refroidir à température ambiante pendant 2 heures, puis placer au réfrigérateur pendant 4 heures. Servir frais accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Et maintenant régalez vous . . .

Recette ptosée par Marie-Rose.

Mots-clés :