

Tarte au fromage blanc

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 250g de farine,
- 125 g de beurre,
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl de lait au d'eau

Pour la masse :

- 1kg de fromage blanc
- 100g de sucre,
- 100g de farine,
- 100g de crème fraîche,
- 4 œufs

Réaliser la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre légèrement ramolli, le jaune d'œuf, et l'eau ou le lait. Laisser reposer au frais 1 heure.

Dans un saladier, mélanger les œufs entiers avec le sucre, la farine et la crème puis ajouter le fromage blanc.

On peut aussi mélanger les jaunes d'œufs avec le reste et après avoir mis le fromage blanc y incorporer les blancs d'œuf montés en neige.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau, puis la placer dans un moule, piquer la pâte à l'aide d'un fourchette, ajouter le masse à fromage blanc puis cuire au four à 180 pendant environ 30 à 40 mn. Pour voir si la tarte est cuite, piquer avec un couteau, le fromage ne doit plus adhérer au couteau

Bon appétit !!!