

Tarte au fromage blanc

Ingrédients :

- 3 œufs (blancs en neige)
- 100 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 sachet de pudding à la vanille
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 600 g de fromage blanc
- 250 g de pâte brisée

Recette :

- Battre les jaunes d'œufs au batteur électrique.
- Ajouter le sucre fin et le sachet de sucre vanille.
- Incorporer le pudding, la crème fraîche épaisse et le fromage blanc.
- Battre les blancs en neige et les mélanger délicatement à la pâte.
- Etaler la pâte brisée sur le plan de travail fariné et en tapisser un grand moule à tarte.
- Faire des petits trous à l'aide d'une fourchette dans le fond et verser la pâte dans le moule.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 5) pendant 45 à 50 minutes environ au milieu du four (cuisson par le dessous et le dessus).