

Tarte au fromage blanc

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Four : 200°C

Ingrédients

300g de pâte brisée

320g de fromage blanc battu de la « Ferme de la Petite Prairie »

125g de sucre en poudre

4 œufs

25cl de lait

1 petit pot de crème fraîche

50g de maïzena

25g de farine

1 paquet de sucre vanillé

1 zeste d'un citron

Garnir un moule à tarte (à bord assez haut) avec l'abaisse de pâte brisée et la piquer avec une fourchette. Préchauffer le four. Pendant ce temps, préparer la garniture : Mélanger le fromage blanc avec le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs. Délayer la farine et la maïzena dans le lait, ajouter au mélange précédent, ainsi que la crème et le zeste de citron.



Battre les blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer à l'appareil précédent. Verser sur le fond de tarte et faire cuire à four moyen (200°C) pendant 30 minutes environ.

Après cuisson, retourner la tarte sur une grille et laisser refroidir dans cette position (ne pas s'inquiéter, la garniture ne coule pas). Après complet refroidissement, retourner la tarte dans sa position normale et saupoudrer de sucre glace.

Note : les blancs d'œufs battus en neige se mélangent plus facilement au fromage blanc si on leur ajoute une cuillère à soupe de sucre en poudre au dernier moment.