

## Gâteau au fromage blanc et à la confiture de myrtilles



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 35 mn

*La fin de semaine est souvent, chez nous, synonyme de douceurs et de gourmandises ! C'est pourquoi, aujourd'hui, je cuisine le gâteau au fromage blanc et à la confiture de myrtilles.*

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- eau
- pour la recette du gâteau :
- 1 pâte brisée
- 200 g de fromage blanc
- 2 jaunes d'oeuf
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- le jus d'un citron
- 1 pot de confiture de myrtilles

### Préparation

- 1 Préparez la pâte brisée en mélangeant la farine, le jaune d'oeuf et le beurre. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Ajoutez un peu d'eau et continuez de pétrir jusqu'à la formation de la pâte.
- 2 Mettez la pâte en boule puis mettez la boule de pâte au réfrigérateur au moins 1h avant de l'utiliser. Au bout de ce temps, foncez un moule à tarte avec la pâte.
- 3 Prenez un saladier. Mélangez le fromage blanc avec 2 jaunes d'oeuf, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le jus de citron. Versez cette préparation sur le fond de tarte. Glissez la tarte dans un four à 220° pendant 35 minutes.
- 4 À la sortie du four, démoulez la tarte. Au moment de servir, étalez de la confiture de myrtilles sur toute la surface de la tarte....et dégustez sans attendre! Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

