

Tarte à la caillade



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Spécialité du Poitou-Charentes, Limousin et Auvergne, la tarte à la caillade se mange sucrée ou salée avec une salade verte, un fondu, une charcuterie...

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de fromage blanc bien égoutté
- 250 g de sucre - pour la tarte sucrée
- 5 œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 0,5 sachet de levure chimique
- 20 g de beurre
- 1 cc de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Mélangez la farine, le sel et le sucre (pour la tarte sucrée) dans une terrine.
- 3 Cassez les œufs et travaillez-les avec le lait et la crème.
- 4 Dans un autre saladier, mélangez la levure et le fromage blanc.
- 5 Incorporez l'autre préparation et mélangez : cela doit être homogène.
- 6 Beurrez deux moules et versez-y la préparation qui doit atteindre 2 cm de hauteur environ.
- 7 Faites cuire 20 minutes. Servez tiède ou froid.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

