

Tarte au fromage blanc



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 45 mn

Cuisson : 1 h

Une tarte toute en légèreté... Un véritable délice !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 800 g de fromage blanc 40 % de matière grasse
- 150 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 5 oeufs
- 100 g de farine tamisée

Préparation

- 1 Garnir un moule à manqué de 25 cm de diamètre avec la pâte à tarte. Piquer le fond et les côtés avec une fourchette. Réserver au frais.
- 2 Dans un saladier ou dans le bol du robot, mélanger le fromage blanc, le sucre fin, les 2 sachets de sucre vanillé, les 5 jaunes d'oeufs et la farine tamisée.
- 3 Monter les 5 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange de fromage blanc avec la spatule.
- 4 Verser le tout sur la pâte.
- 5 Cuire 1 heure au four à 180°C (th.6).
- 6 Pour obtenir une surface bien lisse et pour éviter que le fromage blanc ne s'affaisse, retourner la tarte sur une grille, surface en dessous et fond de tarte au-dessus.
- 7 La laisser refroidir à l'envers et retourner votre tarte.
- 8 Dégustez! Un vrai délice, facile à faire et légère. A faire et refaire sans modération !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

