

Tarte au fromage blanc citronné

Il faut : (pour 6/ 8 personnes)

- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 50 g de féculé
- 15 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de fromage blanc 20%
- 10 cl de crème fraîche
- 1 citron
- Pâte brisée



- 1) Préchauffer le four à 160 °
- 2) Mélanger les jaunes avec féculé, sucre et farine, puis le fromage blanc et la crème
- 3) Ajouter le zeste et le jus du citron.
- 4) Monter les blancs en neige bien ferme, puis les incorporer à la préparation.
- 5) Etaler la pâte au rouleau et garnir un plat à tarte. Faire cuire à blanc quelques minutes au four, puis ajouter la garniture et cuire 45 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.