



Tarte fromage blanc

Commentaires (0) | [Pâtisserie](#)

La tarte au fromage blanc transportera votre palais vers de nouvelles sensations.



Ingrédients :

- 375g Lait entier
- 325g de fromage blanc
- 1g de sel fin
- 70g de poudre à crème
- 225g de blancs d'œufs
- 120g de sucre semoule
- 350g de pâte sucrée

Réalisation : Cuire a blanc un fond de tarte 20 Ø cm et 5 cm de haut (type moule à génoise). Faire bouillir le lait, puis ajouter le mélange fromage blanc ,sel et poudre a crème. Faire bouillir le tout a nouveau . Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en poudre . Verser le mélange chaud dessus les blancs , mettre l'ensemble dans le fond de tarte et cuire au four 200°C pendant environ 10 minutes. Refroidir complètement la tarte au réfrigérateur.