



Tarte fromage blanc gelée de groseilles

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 25/07/2016 |

Voici mon billet sur la tarte de fromage blanc et gelée de groseilles. Une tarte simple et agréable.



Ingrédients :

- 250 g de pâte sucrée pour cercle à entremet de 20cm Ø
- 270g de lait
- 250g de fromage blanc
- 60g de maïzena
- 140g de blancs d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 2g sel fin
- 250g de gelée de groseilles

Confection : Foncer et cuire a blanc le fond de tarte . Mettre à ébullition le lait. Pendant ce temps mélanger le fromage blanc avec la maïzena, verser le lait bouillant dessus et cuire pendant 2 à 4 minutes cette préparation. En parallèle, monter les blancs d'œufs avec le sucre et sel au batteur électrique. Incorporer a chaud la crème au blancs d'œufs. Verser aussitôt dans le fond de tarte cuit et cuire au four moyen (180 °C) pendant 10/12 minutes .

Astuce : Pour réaliser parfaitement un fond de tarte cuit a blanc , il est préférable de laisser reposer 2 à 4 heures la tarte avant de la faire cuire .

Pour 8 personnes



PRIX

0.37€ / personne