



Tarte fromage blanc gelée de mûres

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

Voici mon billet sur la tarte de fromage blanc et gelée de Mûres..



Ingrédients :

- 280 g de pâte sucrée pour cercle de 20cm Ø
- 135g de lait
- 125g de fromage blanc
- 30g de maïzena
- 70g de blancs d'œufs
- 50g de sucre en poudre
- 1g sel fin
- 220g de gelée de mûres

Confection : Foncer et cuire a blanc le fond de tarte . Mettre au chauffer 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 (consistance d'une crème pâtissière). 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 Maxi. Il est préférable de laisser refroidir à température ambiante la tarte.

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 .



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 8 personnes



PRIX

0.35€ / personne

