

TARTE AU FROMAGE BLANC



Ingrédients pour un moule à manqué de 24 à 26 cm et au moins 5cm de haut :

- * 300g de pâte sablée ou brisée (je l'ai faite avec de la pâte sablée du commerce. Elle doit être suffisamment épaisse)
- * 1kg de fromage blanc à 20 ou 40%
- * 5 oeufs moyens
- * 150 à 200g de sucre en poudre selon votre goût
- * 2 sachets de sucre vanillé
- * 50g de maïzena

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Cassez les oeufs dans une grande jatte en séparant les blancs des jaunes. Réservez les blancs.

Battez le sucre en poudre avec les jaunes. Ajoutez le sucre vanillé et la maïzena.

Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et lisse.

Battez les blancs en neige ferme et incorporez délicatement en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

Etalez la pâte dans le moule en remontant bien jusqu'au rebord. Piquez le fond avec une fourchette et versez-y la préparation de fromage blanc et lissez.

Enfournez à 200° pendant à peu près 20mn puis baissez la température à 180° pendant 25 à 30mn (plus ou moins selon les fours). La tarte doit prendre une belle teinte cuivrée. Lorsqu'elle est cuite, sortez-la du four et retournez-la à l'envers sur une grille. Laissez-la refroidir ainsi. Dégustez bien froid.