

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 6/8 personnes

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson environ 15 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.

Piquez le fond de tarte avec une fourchette, ajoutez un papier sulfurisé dans le moule garni de pâte, puis le remplir de légumes secs ou de billes de cuisson et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes environ.

Enlevez le papier sulfurisé et la garniture et laissez encore cuire environ 5 minutes.

A la sortie du four, laissez refroidir la pâte sur une grille à pâtisserie pour conserver son croustillant.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc et le sucre.

Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron.

Retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien et ajoutez au fromage blanc.

Battre les 2 blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez l'ensemble sur le fond de tarte refroidi.

Mettez au réfrigérateur le temps de la prise et recouvrez de speculoos écrasé.

Servir cette tarte accompagnée d'un coulis de fruits rouges.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Dessert très bon et très léger.
Facile et rapide à faire.
Cette tarte à fait l'unanimité chez Mamie Vera

Ajouter un commentaire

TARTE AU FROMAGE BLANC ET SPECULOOS



Ingrédients

1 pâte sablée
environ 250 g
500 g de fromage blanc
à 20 % ou 40 % de MG
150 g de sucre en poudre
4 feuilles de gélatine
(8 g)
1 citron
2 blancs d'oeufs
100 g de biscuit
spéculoos
coulis de fruits rouges

