

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 30 minutes

Préparation

Disposez la pâte dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre avec sa feuille de cuisson.
Piquez le fonds et les bords avec une fourchette.
Réservez au réfrigérateur.
Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Pour obtenir la crème, cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes.
Dans un grand saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajoutez le fromage blanc, la farine, la crème liquide, le sucre vanillé et le zeste de citrons râpé.
Mélangez bien le tout.
Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'oeufs, puis montez les en neige bien souple.
Incorporez-les délicatement à la préparation au fromage blanc, en mélangeant doucement afin de ne pas faire retomber l'ensemble.
Versez la crème sur votre pâte à tarte.
Parsemez toute la surface de petites noisettes de beurre.
Faites cuire la tarte environ 30 minutes au four, puis après refroidissement, saupoudrez-la de sucre glace.
Servir tiède ou froid.

Source de la crème est de Christophe Felder

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image.
Recette de tarte toute simple, légère, et parfumée.
Se déguste avec plaisir.

Ajouter un commentaire



TARTE AU FROMAGE BLANC ET AU

CITRON



Ingrédients

1 pâte brisée
ou feuilletée
de 280g
2 oeufs
400 g de fromage
blanc à 40%
ou 20% de
matière grasse
80 g de sucre semoule
2 cuillères à soupe
de farine
10 cl de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
le zeste râpé de 2 citrons
1 pincée de sel
50 g de beurre en petites
noisettes
sucre glace

