

Secret de Chef n° 8

LA TARTE
AU FROMAGE BLANC
& COULIS DE FRUITS
ROUGES



LA TARTE AU FROMAGE BLANC & COULIS DE FRUITS ROUGES

Préparation : 45 minutes - Cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes)

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl de lait
- sel

Pour le fromage blanc :

- 500 g de fromage blanc
- 10 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 40 g de maïzena
- 135 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Mélanger la farine avec le beurre coupé en dés. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, 1 pincée de sel et le lait petit à petit.

Pour la pâte : rouler la pâte en boule et laisser-la reposer au frais pendant 30 minutes. Aplatir la pâte et garnir un moule à manquer, légèrement beurré. Piquer le fond avec une fourchette. Réserver au frais.

Pour le fromage blanc : dans un récipient, mélanger le fromage blanc, le crème fraîche, 3 jaunes d'œufs, la maïzena, le sucre et le sucre vanillé. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange de fromage blanc, à la spatule. Verser le tout sur la pâte, Faire cuire dans un four pendant 30 min à 180°C. Sortir le moule et attendre 5 min. Poser une grille sur le moule et de retourner l'ensemble. Démouler et laisser refroidir la tarte à l'envers pendant 5 à 10 min (pour que le fromage blanc reste bien ferme). Enfin, retourner la tarte.