

Site où se trouve la recette originale :

<http://atable.etvous.over-blog.com/article-tarte-au-fromage-blanc-110605150.html>

## Tarte au fromage blanc

**PETIT DESSERT TYPIQUEMENT ALSACIEN**

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 300g de pâte brisée (j'ai pris une du commerce à 230g)
- 400g de fromage blanc (0%)
- 100g de sucre (ou 60g seulement pour alléger)
- 20g de farine
- 2g de sel
- 2dl de crème fraîche
- 4 œufs
- le zeste d'un citron
- quelques gouttes d'extrait de vanille (2cc)
- sucre glace (pas obligatoire)

Foncez un moule à tarte avec la pâte.

Mélangez le fromage blanc avec le sucre, le sel, la farine puis la crème, les œufs, le zeste râpé et la vanille.

Versez l'appareil dans le fond de tarte.

Faites cuire au four préchauffé à 200°C (th6/7) pendant 45 minutes.

Retournez la tarte sur une grille et laissez-la refroidir ainsi.

Retournez-la sur un plat de service et saupoudrez-la de sucre glace.

Site où se trouve la recette originale :

<http://atable.etvous.over-blog.com/article-tarte-au-fromage-blanc-110605150.html>

voici mes différences à moi Karine

(alias Luby Emy)

blog : <http://mes101luby.over-blog.com>

**J'ai pris la même recette mais j'ai fait des modifications :**

## Tarte au fromage blanc

**PETIT DESSERT TYPIQUEMENT ALSACIEN**

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 300g de pâte brisée (j'ai pris une du commerce à 230g)
- 400g de fromage blanc soit 7 à 8 cuil. soupe bien pleines
- 100g de sucre
- 20g de farine
- 2g de sel
- 4 œufs
- extrait vanille en poudre

Foncez un moule à tarte avec la pâte.

**Mélangez au batteur électrique : Sucre, œufs, sel et vanille afin d'obtenir une pâte onctueuse**

**Puis incorporez farine et fromage blanc.**

**Mélangez le tout au batteur**

**Versez l'appareil dans le fond de tarte.**

**Faites cuire au four préchauffé à 200°C (th6/7) pendant 40 minutes.**

**Laissez refroidir la pâte sur une grille  
Et  
Dégustez au bout de 1 ou 2 heures**

**Un délice.**



Photo de Luby