

TARTE AU FROMAGE BLANC

Ingrédients

1 pate brisé (faite maison ou du commerce)

La crème au fromage blanc :

400 g de fromage blanc à 20 % de matière grasse,

4 œufs

80 g de sucre

40 g de farine,

200 g de crème fraîche liquide,

1 pincée de sel

1 C à café d'extrait de vanille liquide

Le caramel au beurre salé (voir ma recette ou du commerce)

Un coulis de fruits rouges (voir ma recette ou un tout prêt du commerce)

Préparation

Foncer un moule à manqué ou un moule à charnière à bord haut. (de 20 cm de diamètre)

Attention bien veiller à monter la pâte jusqu'en haut. Pour éviter que les bords ne s'affaissent, garnir le moule de légumes secs (ou de billes céramique) posés sur un morceau de papier cuisson et cuire à blanc 15 mn thermostat 6 (180 °)

Sortir ensuite du four, et laisser refroidir.

La crème au fromage blanc

Mettre le fromage blanc, les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, la crème, le sel, et la vanille dans le bol, puis mélanger 20 secondes /vitesse 4.

Mettre dans un récipient, et réserver. Lavez soigneusement le bol.

Mettre les blancs et une pincée de sel dans le bol de votre robot, et monter vos blancs en neige.

Si vous utilisez le thermomix, insérez le fouet, mettre les blancs dans le bol, et fouetter 4 mn /vitesse 3,5. Incorporez délicatement au mélange précédent.

Oter les légumes secs du moule, et verser la préparation. Enfourner 45 mn à 180°