

Tarte au fromage blanc, poires et nutella

Ingrédients

1 pâte Brisée

1Kg de fromage blanc 20%

120g de sucre blanc-

4 œufs-

50g de maïzena-

vanille en poudre-

2 poires (j'ai pris des poires au sirop)

3 CS de nutella

Il suffit tout simplement de mélanger ensemble le fromage blanc, le sucre, les œufs, la maïzena et la vanille en poudre.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les poires en fines lamelles. Dans un moule à manqué, étaler la pâte Brisée puis déposer les lamelles de poires et les pépites de chocolat. Recouvrir de l'appareil à base de fromage blanc puis enfourner pour 45 minutes de cuisson à 180°C.

