

TARTE AU FROMAGE BLANC

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

- 1 pâte Brisée
- 150 g de sucre
- 500g de fromage blanc
- 4 œufs
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 15 cl de crème fraîche
- ½ citron
- 3 feuilles de gélatine
- 500 g de fraises



Préparation :

- Egoutter le fromage blanc
- Séparer les blancs et les jaunes
- Travailler le beurre et le sucre, incorporer les jaunes d'œufs, ajouter le zeste et le jus du citron, la crème fraîche et la farine, puis le fromage blanc et les blancs montés en neige.
- Avec la pâte Brisée, tapisser un moule à tarte, piquer le fond, et verser la garniture dans le moule.
- Cuire au four à 190° - thermostat 6, pendant 1 heure.
- Garnir de fraises émincées sur la tarte après cuisson.
- Les napper de la gélatine fondue dans un peu d'eau tiède sucrée.