

TARTE AU FROMAGE BLANC



Ingrédients pour 4-6 personnes :

- 500 g de fromage blanc 20%mg
- 125 g de sucre en poudre
- 25 g de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 citron non traité

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Prélevez les zestes du citron et réservez-les.

Disposez le fromage blanc dans un saladier. Mélangez le sucre en poudre et le sucre vanillé (réservez 2 c. à soupe) et ajoutez le mélange au fromage. Incorporez la farine puis mélangez.

Ajoutez les 3 oeufs, les zestes du citron et mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Versez la garniture dans un moule à manqué beurré. Enfournez et laissez cuire 55 min.

Laissez bien refroidir avant de démouler. Saupoudrez avec les 2 c. à soupe de sucre qui ont été réservées.

Mettez la tarte au réfrigérateur et servez bien frais.