

Tarte au fromage blanc et fruits rouges

6 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à tarte
- 450 g de fruits rouges frais ou décongelés
- 500 g de fromage blanc 0%
- 10 cl de crème fraîche légère
- 60 g d'édulcorant en poudre
- 3 œufs
- 40 g de fécule de maïs
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2

Dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé, dérouler la pâte et piquer le fond avec
une fourchette.

Etape 3

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Etape 4

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec l'édulcorant, le sucre vanillé, le fromage
blanc, la crème liquide et la fécule de maïs.

Etape 5

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Etape 6

Verser le mélange sur la pâte en lissant bien la surface. Et enfourner pendant 40 mn.

Etape 7

À la sortie du four, laisser refroidir puis démouler.

Etape 8

Nettoyer et éponger les fruits rouges. Les répartir sur la tarte et la placer au frais jusqu'à la
dégustation.