

## ***Moelleux aux Amandes et coulis de framboises***



### *Ingrédients pour 6 à 8 personnes :*

- . 500 g de fromage blanc en faiselle
- . 1 rouleau de pâte brisée
- . 125 g de sucre
- . 4 oeufs
- . 60 g de poudre d'amandes
- . 1 citron non traité
- . 1 pincée de sel
- . beurre pour le moule
- . de la purée de framboise des *Fleurons d'apt*

La veille, verser le fromage blanc dans une passoire doublée d'un linge et laissez-le égoutter.

Le jour même, chauffer le four TH7 (210°C).

Beurrer un moule à tarte et garnissez-le de pâte brisée. Piquer le fond de la tarte avec une fourchette.

Dans une jatte, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer le fromage blanc égoutté puis le zeste râpé du citron et la poudre d'amandes.

Le mélange doit être lisse.

Monter les blancs en neige ferme avec le sel. Incorporer délicatement, en soulevant la masse avec la spatule.

Verser la pâte dans le moule. Faire cuire à mi-hauteur du four pendant 35 minutes jusqu'à ce que le dessus prenne une belle couleur dorée. (pas comme moi qui l'ai un peu oublié !)

Délouler 5 minutes après la sortie du four et laisser refroidir complètement.

Napper votre moelleux du coulis de framboises.

