



## TARTE AU FROMAGE BLANC



**Pour 6 à 8 personnes:**

300 g de pâte brisée  
10g de beurre  
20 g de farine  
400g de fromage blanc (faisselle) très égoutté  
100 g de sucre  
1 pincée de sel  
2 dl de crème fraîche  
4 œufs  
Le zeste d'1 citron

Préchauffez le four à 200° (TH 7)

Abaissier la pâte, foncez un moule beurré et fariné.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre, le sel, la farine, la crème, les œufs battus et le zeste.

Faire cuire le fond de tarte à blanc pendant 6 ou 7 mn.

Versez l'appareil dans le fond de tarte et cuire jusqu'à la prise de l'appareil. Cela a pris environ 50 mn chez moi. La tarte doit rester assez claire, au besoin, couvrir avec un papier d'aluminium pour éviter une trop forte coloration.

Laisser refroidir avant de manger en nappant éventuellement avec un caramel au beurre salé version express, la recette viendra demain, c'est juste pour vous faire languir un peu!