

TARTE AU FROMAGE BLANC

(2 tartes)

INGREDIENTS

- 4 œufs
- 300 g de sucre
- ½ de litre de crème fraîche 30%
- 2 paquets de pudding vanille (Ancel)
- 1 kg de fromage blanc 40%

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° C pendant 10 à 15 minutes.

Mélanger tous les ingrédients avec une spatule ou un fouet, puis battre le mélange pendant 5 minutes sur vitesse 2, puis 5 minutes sur vitesse 4, il faut que le mélange devienne mousseux et prenne du volume.

Verser la préparation sur une pâte sablée.

Mettre au four pendant 45 minutes. Démouler quand la tarte est refroidie.