

TARTE AUX BAIES ROUGES ET AU FROMAGE BLANC

Août 2012 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte sablée pur beurre
- ★ 50 g de cranberries séchées
- ★ 150 g de myrtilles fraîches (surgelées)
- ★ 200 g de fromage blanc
- ★ 100 g de crème fleurette
- ★ 3 œufs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Saladier, Passoire fine, Grenailles ou cailloux, Papier sulfurisé

Préparation : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,30 € (soit 0,72 € par personne)



Recette :

Verser le fromage blanc dans une passoire fine disposée au-dessus d'un saladier et laisser égoutter durant 60 minutes. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) une dizaine de minutes. Sortir la pâte 5 minutes avant son utilisation, l'étaler dans un moule (en conservant le papier sulfurisé), la piquer avec une fourchette, la recouvrir avec un rond de papier sulfurisé et une couche de grenailles ou cailloux. Cuire à blanc durant 10 minutes. Dans une jatte casser les œufs un à un et les battre en omelette avec une fourchette. Ajouter le fromage blanc, les sucres, la crème liquide, les baies rouges et mélanger délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène. Sortir le moule du four, retirer le lest et le papier sulfurisé, laisser tiédir, verser la préparation aux fruits sur la pâte et enfourner pour 30 minutes. Une lame de couteau piquée dans la tarte doit ressortir sèche. Laisser tiédir, démouler et laisser refroidir sur une grille. Consommer frais.

Boisson :

Un Vouvray pétillant servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.