

# TARTE au FROMAGE BLANC et au CITRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 1h / Cuisson : 35 min / Repos : 1h + 24h

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

Pâte : • 250 g de farine • 100 g de beurre • 50 g de sucre • 2 petits suisses nature (120g) • 2 càs de rhum ou de vanille liquide (pour moi du rhum parfumé à la vanille que je laisse mariner plusieurs mois) • 30 g de poudre d'amandes • 1 pincée de sel

Garniture : • 500 g de fromage blanc • 120 g de sucre • 3 œufs • 30 g de maïzena • 1 citron non traité

## *RÉALISATION*

Faire la pâte : Mélanger farine, sucre et sel. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger au robot ou à la main pour obtenir une consistance sableuse. ajouter ensuite vanille et petits suisses et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Étaler sur un plat de travail fariné, en fonder un moule à tarte et réserver au frais 1h.

Allumer le four th6, 160°C.

Préparer la garniture : Fouetter le fromage blanc, les œufs, le sucre, la maïzena, le zeste et le jus de citron.

Verser sur le fond de tarte et enfourner pour 30 à 35 minutes. Le dessus doit à peine colorer.

Laisser reposer 24h avant de déguster, pour avoir testé la tarte est meilleure après ce temps de repos.