

# Tarte alsacienne au fromage blanc

## Ingrédients

1 kg fromage blanc

10cl crème fraîche liquide

70g farine

5 oeufs

150g sucre

1 sachet sucre vanillé

1 pâte sablé

## Recette

Séparer le blanc des jaunes d'oeufs.

Mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, 100g de sucre, le sucre vanillé, la farine et les jaunes d'oeufs. Battre le tout.

Monter les blancs en neige et y incorporer le reste du sucre.

Incorporer les blancs en neige au reste de la préparation.

*Étaler la pâte à tarte et la disposer dans un moule à bord haut. Y verser la préparation par dessus.*

*Cuire la tarte au four à 180°C pendant 45-50 min.*

*Une fois la cuisson terminée, laisser la tarte retomber jusqu'au bord du moule. Placer une grille sur la tarte, la retourner, la démouler et laisser refroidir à l'envers.*

*Après complet refroidissement, mettre la tarte à l'endroit et la saupoudrer de sucre glace.*