



TARTE AU FROMAGE BLANC ET CHOCOLAT

INGREDIENTS : pour 4 personnes

Pâte sablée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 2 g de sel
- 100g de sucre semoule

Garniture

- 300 g fromage blanc (genre faisselle)
- 10 cl crème fraîche
- 100 g sucre poudre
- 4 oeufs
- 30 g farine
- 100 g chocolat noir
- sucre glace

MATÉRIEL :

- 1 Rouleau
- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 2conome
- Couteaux/planche à découper
- 1 moule à tarte

RECETTE :

- Préchauffer le four à 210°C (Th.7)
- Réaliser une pâte sablée (voir annexe 2)
- Etaler la pâte sablée et foncer un moule à tarte beurré (idéalement, choisissez un moule à tarte à bords hauts). Garnir de papier sulfurisé et de légumes secs.
- Faire cuire à blanc 10 mn. Retirer le papier et les légumes secs. Baisser la température du four à 180°C (Th.6) pour 5 à 10 mn supplémentaires
- Mélanger le fromage blanc avec la crème,
- Blanchir 100 g de sucre et les jaunes d'oeufs, puis incorporer la farine et l'ajouter au mélange fromage crème.
- Monter les blancs d'oeufs en neige avec le reste de sucre et incorporer à la préparation.
- Faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux au bain-marie. Etaler en cercles sur le fond de tarte pré-cuit. Couvrir de la préparation au fromage et lisser à la spatule.
- Mettre au four 30 mn environ.
- Démouler la tarte sur une grille et laisser refroidir.
- Saupoudrer de sucre glace

ASTUCES :

Cette tarte peut se présenter en apéritif ou en entrée.