

TARTE AU FROMAGE BLANC

Recette de ma grand-mère polonaise

1 pâte brisée
500g de fromage blanc
100g de crème épaisse
3 jaunes d'œufs, battre les blancs en neige
90g de farine
120g de sucre et 1 paquet de sucre vanillée
2 cuillères à soupe de maïzena

Dans un saladier faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillée, ensuite ajouter la farine tamisée et la maïzena, remuez, ajouter le fromage blanc, remuer, ajouter la crème épaisse, remuez et ensuite vous ajoutez les blancs d'œuf en neige et vous remuez délicatement. Dresser l'appareil dans le moule foncé avec la pâte brisée et enfourner pour 20mn à 180°C, puis encore 30mn à 150°C.

*j'ai rajouté un reste de crème pâtissière juste avant les blancs en neige et le résultat est vraiment pas mal.