



Tarta de Queso, Tarte au fromage

Ingrédients pour 6 personnes

1 paquet de petit beurre (ou 1 paquet ½ de galettes Maria)
125g de beurre mou (voire 150g)
600g de fromage blanc
3 œufs
1 verre de sucre en poudre (100g)
Confiture de fruits des bois (Bonne Maman p/ex.)

Préparation : 15 minutes, puis 25 minutes de cuisson

- 1- Prenez un plat à tarte et étalez une feuille de papier sulfurisé dans le fond.
- 2- Broyez les gâteaux et mélangez-les avec le beurre mou jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Déposez cette pâte dans le fond du plat à tarte sur le papier sulfurisé.
- 3- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre en poudre, puis ajoutez le fromage blanc. Versez ce mélange sur la pâte dans le plat à tarte.
- 4- Mettez au four et laissez cuire 25 mn à 150° (therm : 5).
- 5- Lorsque vous sortez la tarte du four, laissez un peu refroidir puis étalez une bonne couche de confiture de fruits des bois au dessus. (*faire tiédir la confiture à la casserole pour faciliter l'étalement*)
- 6- Mettez au réfrigérateur pendant 2 h au moins avant de consommer.

