



Tarte au Fromage-blanc

Tarte au Fromage blanc & aux Pruneaux

Je fais comment ?

1. Réalisez la pâte sablée : Dans un grand saladier, mélangez la farine, le beurre en morceaux, le sucre et l'oeuf. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur au moins 2 heures. Sortez la pâte du réfrigérateur au moins 15 mn avant de l'étaler, puis farinez votre plan de travail et étalez la pâte au rouleau.
2. Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre vanillé. Ajoutez le fromage blanc et mélangez à nouveau. Enfin, incorporez le sachet d'agar-agar.
3. Découpez les pruneaux en morceaux et réservez. Préchauffez le four à 180°C.
4. Tapissez un moule à tarte avec la pâte sablée. Versez la préparation sur le fond de tarte et parsemez de pruneaux.
5. Glissez dans le four et faites cuire pendant 40 mn.

Source : Aude - Le 19 décembre 2006 -

A l'approche des fêtes, j'avais envie d'un gâteau un peu plus léger. Raison pour laquelle, je n'ai pas ajouté de sucre dans l'appareil. C'est parfait car les pruneaux sont déjà très sucrés.

Il est peut-être possible de mettre moins d'oeufs étant donné qu'il y a déjà l'agar pour solidifier le tout. A tester...

Pour la pâte sablée, j'ai utilisé de la margarine végétale allégée, cela passe très très bien.

Avec le reste de la pâte sablée, j'ai réalisé des petits biscuits.

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine complète
- 100 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 1 oeuf

Pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc à 20%
- 3 sachets de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 1 sachet d'agar-agar
- 30 pruneaux dénoyautés

Cuisson : 40 mn

8 personnes