

# Tarte Alsacienne au Fromage Blanc



**Pour 6 personnes**  
Préparation et cuisson  
1h00 environ

## PRODUITS BONNETERRE

- 200 g de pâte brisée ou feuilletée
- 500 g de fromage blanc à 20% de matière grasse
- 125 g de crème fraîche épaisse
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de farine

## AUTRES PRODUITS BIO

- un sachet de sucre vanillé
- 150 g de sucre en poudre

- Mélanger le fromage blanc avec la crème fraîche.
- Ajouter les oeufs entiers un à un, le sucre, la farine et le sucre vanillé tout en continuant à battre au fouet.
- Étendre la pâte et garnir le moule à tarte beurré.
- Piquer le fond avec une fourchette pour éviter les bulles.
- Verser la préparation dans le moule.
- Mettre la tarte dans un four préchauffé (thermostat 7-8). Laisser cuire 20 à 25 minutes, puis baisser la température (thermostat 6) et laisser encore cuire 25 minutes.
- Lorsque la tarte est bien dorée, éteindre le four en y laissant la tarte (porte ouverte) pour un refroidissement en douceur.
- Démouler et servir éventuellement saupoudrée de sucre glace.

*Bonne dégustation !*