

Recette de la tarte légère au fromage blanc

- 1 pâte feuilletée ou brisée - 500 gr de fromage blanc - 100gr crème fraîche semi épaisse
- 120 gr de sucre - 4 œufs - 40gr maïzéna - le zeste de 1 citron ou de la vanille .

Fouettez les jaunes d'oeufs avec 60 gr de sucre , la maïzéna , le zeste du citron ou vanille , puis ajoutez la crème fraîche et le fromage blanc - Mélangez bien !!!!!

Montez les blancs d'oeufs en neige en ajoutant les 60 gr de sucre restants et incorporez à la préparation . Versez sur la pâte à tarte et cuire à four th 190° 40 à 45 minutes . Laissez refroidir . A préparez la veille .

(Pour le choix du fromage blanc tout est possible : faisselle bien égoutté, la Bazinière , yoplait ou autres marques du commerce)

Bonne dégustation ! c'est bon , c'est fin et ça se mange sans faim !