

## Tarte au fromage blanc

6 à 8 personnes

garniture de la pâte

200g fromage blanc

2 œufs

60g de sucre

1 pincée de sel

60g crème

4 cuillères à soupe gelée groseille (ou fraise)

Faire la pâte brisée et garnir une moule de 24cm de diamètre environ.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajouter les jaunes et le sucre au fromage blanc. Mettre les blancs de côté.

Si le mélange fromage - jaunes d'œufs sucre est très épais ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de lait froid ; battre en crème.

Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œuf.

Battre au fouet en neige ferme.

Incorporer les blancs battus très délicatement à la préparation précédente.

Verser le mélange obtenu sur le fond de

gate barié ; raffer avec la crème fraîche . Mettre  
au four et laisser cuire environ 40 minutes .  
5 minutes avant la fin de la cuisson , faire  
chauffer la gelée de groseille (ou de framboise)  
dans une casserole ; ajouter si cela est  
nécessaire , un peu d'eau pour la rendre  
liquide ; verser sur la tarte dès que celle-ci  
est cuite .

Démouler la tarte ; servir tiède ou froid .