



# TARTA DE QUESO

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 paquet de petit beurre LU ou 1 paquet ½ de galettes Maria
- 125g de beurre (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

- Prenez un plat à tarte et étalez une feuille de papier sulfurisé dans le fond.
- Broyez les gâteaux et mélangez-les avec le beurre jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Déposez cette pâte dans le fond du plat à tarte sur le papier sulfurisé.
- 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.
- Mettez au four et laissez cuire 25 mn à 150° (therm : 5).
- Lorsque vous sortez la tarte du four, laissez un peu refroidir puis étalez une bonne couche de confiture. *(faire tiédir la confiture à la casserole pour faciliter l'étalement)*
- Mettez au réfrigérateur pendant 2 h au moins avant de consommer.

