

Tarte au fromage blanc



Ingrédients nécessaires

sucre vanillé : 1 sachet(s)
fécule de maïs : 30g
fromage blanc : 500g
raisins secs : 50g
œuf : 3
sucre blanc : 80g
pâte à tarte : 1
sel : 1 pincée(s)

Préambule

On mange souvent le fromage blanc avec de la confiture ou des fruits... Il existe également une très bonne recette dans laquelle le fromage blanc se transforme en tarte !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 200°C. Pendant ce temps, étale la pâte à tarte dans un moule. Ensuite, demande à un adulte de séparer les blancs des jaunes d'œufs. Il faut mettre les blancs dans un grand saladier où ils seront battus en neige, et les jaunes dans un autre saladier, avec le sucre et le sucre vanillé.



Etape 2

Verse une pincée de sel dans les blancs. Cela les aidera à monter en neige.



Etape 3

Demande à un adulte de battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique.



Etape 4

Mélange les jaunes d'œufs et les sucres que tu as mis dans un saladier à l'étape 1.



Etape 5

Ajoute la fécule de maïs et mélange bien.



Etape 6

Fais tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pendant 5 minutes pour qu'ils gonflent. Ajoute le fromage blanc, puis les raisins (une fois qu'ils ont absorbé l'eau) au mélange précédent.



Etape 7

Utilise une spatule pour mélanger les blancs d'œufs avec le reste sans les écraser.



Etape 8

Ensuite, verse ton mélange sur la pâte à tarte.



Etape 9

Demande à un adulte de surveiller la cuisson de la tarte. Elle doit cuire 30 minutes à 200°C. Une fois ce temps écoulé, la recette est terminée. Bonne dégustation !

