

Tarte au Mege et Fromage blanc



Personnes
04 personnes



Temps préparation
30 minutes



Temps de cuisson
25 minutes

Ingrédients

Fromage : [Fromage blanc](#) égoutté

350 grs pâte à foncer fine

50 grs crème

30 grs raisins de Smyrne

30 grs sucre

2 oeufs

sel.

Préparation

Pétrissez la pâte à foncer. Faites tremper les raisins secs 2 heures à l'eau tiède au départ. Sur la planche farinée, étalez et laminez la pâte Brisée salée à 3 mm d'épaisseur. Foncez une tourtière beurrée. Piquez-la au fond. Dans une terrine, passez au tamis le fromage blanc égoutté. Ajoutez la crème, les oeufs entiers, le sucre. Triturez soigneusement pour bien mélanger les ingrédients. Pour finir, incorporez les raisins secs amollis. Garnissez la tourtière. Enfourez 25 minutes à 220 °.