

Tarte d'automne

Ingrédients :

- 1 fonds de tarte en pâte brisée
- 5 figues violettes
- 500 gr de raisins blancs
- 3 oeufs
- 100 gr sucre
- 350 gr crème fraîche



Etaler le fonds de tarte dans un moule beurrée et en piquez le fond avec une fourchette.

Couper les figues en tranches et égrapper le raisin. Disposer les tranches de figues en rosaces et parsemer les grains de raisins au dessus.

Battre les oeufs avec le sucre et ajouter la crème fraîche. Verser ce mélange sur les fruits et enfourner 45 mn à 210 °.

Tarte au fromage blanc

Ingrédients :

- . 500 gr de pâte sucrée
- . 500 gr de fromage blanc
- . 150 gr de sucre en poudre
- . 40 gr de crème poudre
- . 5 jaunes d'œufs
- . 5 blancs d'œufs
- . 10 gouttes de vanille liquide



Etaler la pâte dans un cercle d'environ 30 cm de diamètre sur du papier sulfurisé. Mélanger le fromage avec les jaunes d'œufs, la crème poudre et la vanille.

Battre les blancs avec le sucre. Incorporer les blancs à la préparation. Verser le mélange sur le fonds de tarte et mettre à cuire dans le four à 180 ° durant 50 minutes.

A mi cuisson, pour éviter que la tarte ne se déchire, sortir du four durant 5 minutes. Puis, poursuivre la cuisson.