

Tarte aux pruneaux et fromage blanc

Pour 8 personnes

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
pâte brisée	U	1,000		<p>Préparation et cuisson: 35 min</p> <p>* Dans votre robot de cuisine, mettre les pruneaux et mixer. Si vous n'avez pas de robot, couper les pruneaux en petits morceaux.</p> <p>* Casser les oeufs dans un saladier; ajouter le sucre en poudre, bien mélanger; incorporer le fromage blanc, la crème fraîche et la vanille; ajouter enfin les pruneaux au mélange.</p> <p>* Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte. Y verser l'appareil et faire cuire à four chaud (th 7) 180° pendant 25 min.</p> <p>Vous pouvez aussi mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et mixer et remplacer l'extrait de vanille par du sucre vanillé.</p>
EPICERIE				
pruneaux denoyautés	Kg	0,150		
sucres en poudre	Kg	0,090		
extrait de vanille	PM			
CREMERIE				
fromage blanc	cui sou	2,000		
crème fraîche	cui sou	1,000		
œufs	U	3,000		

