



TARTE AU FROMAGE À LA CRÈME ET AUX AMANDES



QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



25



simplement

Conseils

INGRÉDIENTS POUR 1

POUR LA PÂTE BRISÉE

300 g	Farine
200 g	Beurre, mou
100	Sucre
1	Œuf(s)
	Beurre, pour le plat

POUR LA GARNITURE

250 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Fromage frais
5	Œuf(s)
160 g	Sucre
20 g	Sucre vanillé
1	Citron(s), jus et zeste finement râpé
60 g	Amandes éfilées

PRÉPARATION

1. Pour la pâte brisée: pétrir la farine, le sucre, le beurre et les œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse.
2. Préchauffer le four à 180 °C (four à air pulsé).
3. Étaler la pâte et mettez la dans un moule à tarte graissé (26cm Ø).
4. Pour la garniture: Mélanger QimiQ sauce, le fromage à la crème, les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et le zeste de citron.
5. Verser la garniture dans le plat à tarte et saupoudrer avec les amandes effilées. Cuire dans un four préchauffé pendant env. 20 minutes.
6. Laisser refroidir et couper en morceaux.