



# 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

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

#### POUR LA GARNITURE

<b>250 g</b>	QimiQ Sauce Base
<b>500 g</b>	Fromage frais
<b>5</b>	Œuf(s)
<b>160 g</b>	Sucre
<b>20 g</b>	Sucre vanillé
<b>1</b>	Citron(s), jus et zeste finement râpé
<b>60 g</b>	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.