

Tarte au lait ribot et à la crème de marrons



(pour 3/4)

*75 g de biscuits fins du type galettes St Michel
(j'ai mis des biscuits fins aux amandes Jules Destroopers)
10 g de beurre pour le moule
250 ml de lait ribot
150 g de crème de marrons
90 g de fromage blanc 0%
1 ½ cs de farine
2 petits œufs*

Préchauffez le four à feu moyen (th.5).

Mixez les biscuits en poudre et pressez-la au fond du moule beurre pour en faire une croûte.

Dans un saladier, fouettez le lait ribot, le fromage blanc, la crème de marrons, les jaunes d'œufs et la farine. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez sur le fond en biscuits.

Faites cuire 25 à 30 minutes (plus ou moins selon votre four).

Source : Recette adaptée du Télégramme

http://www.letelegramme.com/gratuit/recettes/art_963098.php