

DESSERT

TARTE FRAICHEUR

Pour **4/6 personnes**

Préparation **15 min**

Cuisson **20 min**



Ingrédients

- 150 à 200 g de Sablés bretons
- 60 g de beurre mou
- 100g de fromage de chèvre frais nature
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- Fraises

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Ecraser les sablés et les mélanger avec le beurre mou
3. Tasser au fond d'un moule à tarte (papier cuisson) enfourner pour 20 minutes puis laisser refroidir
4. Battre doucement le fromage frais et la crème en chantilly, sucrer, ajuster la texture (mi-ferme) en ajoutant de la crème fleurette ou du fromage frais si besoin
5. Garnir la pâte avec la crème de fromage frais
6. Disposer les fruits en morceaux
7. Servir frais

Variez les goûts et les plaisirs

Varier ou mélanger les fruits rouges (framboises, mûres, groseilles, cassis...)

Varier les sablés pour la pâte (spéculoos, petits beurrés...) ou utiliser une génoise.

Rendre plus léger ou plus gourmand en remplaçant la crème fraîche par du yaourt, du fromage blanc ou de la double crème

Utiliser du fromage frais de chèvre, de vache, de brebis.

Remplacer le sucre par du miel ou du sirop d'érable.

Agrémenter de zestes d'agrumes, de miettes de meringue, de copeaux de chocolat...