

**TARTE MONT BLANC MAISON** 8 portions**INGRÉDIENTS**

- 1 unité moyenne de pâte feuilletée pur beurre, crue [230 g]
- 200 grammes de crème de marrons
- 2 feuilles de gélatine, sèche [4 g]
- 2 unités d'oeuf, blanc [blanc d'oeuf], cru [64 g]
- 2 pots moyens de fromage blanc nature, 3% MG environ [200 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2° Étaler la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette, recouvrir d'un papier cuisson puis de légumes secs et faire cuire la pâte à blanc pendant 10 min.
- 3° Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant environ 10 min.
- 4° Faire chauffer 2 c. à s. de crème de marrons dans une casserole et y dissoudre les feuilles de gélatine égouttées.
- 5° Bien mélanger puis ajouter le reste de crème de marrons et le fromage blanc.
- 6° Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
- 7° Répartir sur le fond de tarte précuit, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 2 h. Servir frais.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [87 g]	% AR
ÉNERGIE	150 kcal	131 kcal	7 %
PROTÉINES	6 g	5 g	11 %
GLUCIDES	30 g	26 g	10 %
SUCRES	2 g	2 g	2 %
LIPIDES	8 g	7 g	10 %
ACIDES GRAS SATURÉS	5 g	5 g	23 %
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g	1 g	4 %
SODIUM	210 mg	183 mg	8 %