



## Tarte au fromage blanc et raisins secs



Les apports nutritionnels :

- 800 calories
- 260 mg de calcium



x 4

### Nombre de convives

Pour 4 personnes



### Temps de préparation

20 minutes



### Temps de cuisson

25 minutes

## Ingrédients

- 500 g. de pâte brisée
- 300 g. de fromage blanc
- 3 œufs
- 50 g. de raisins secs
- Sel, poivre, muscade

## Préparation

- Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte préalablement beurré. Piquer le fond.
- Mélanger les œufs, le fromage blanc et les raisins secs afin d'obtenir un mélange homogène.
- Assaisonner.
- Préchauffer le four à 200 ° C.
- Laisser cuire 20-25 minutes et servir tiède.

