

Tenderflake



TARTE AU FROMAGE À LA CRÈME ET AUX BLEUETS

INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde
congelée Tenderflake®,
décongelée

1 ½ emballage (12 oz/339 g) de
fromage à la crème, à la
température de la pièce

2/3 tasse (150 mL) de sucre

1 œuf 1 jaune d'œuf

1/3 tasse (80 mL) de crème sure

1 c. à thé (5 mL) de vanille

1/2 tasse (125 mL) de garniture
pour tarte aux bleuets

1/2 chopine de bleuets frais

Une pâtisserie au beurre garnie d'un gâteau au fromage aux bleuets et de bleuets
frais.

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

CUIRE la croûte à tarte pendant 8 minutes. Retirer du four et laisser refroidir sur une
grille.

MÉLANGER ensemble le fromage à la crème et le sucre à l'aide d'un batteur électrique
à puissance moyenne. Battre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les
œufs et battre pour bien mélanger. Incorporer doucement la crème sure et la vanille.
Transférer la moitié de la garniture dans la croûte à tarte cuite. Ajouter la moitié de la
garniture pour tarte aux bleuets par cuillerée puis le restant du mélange de fromage à
la crème et le restant de la garniture aux bleuets. Utiliser un couteau ou une
brochette pour créer un effet marbré dans la garniture aux bleuets avec le mélange à
la crème.

DÉPOSER la tarte sur une plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 35 minutes ou
jusqu'à ce qu'elle soit presque complètement prise. Transférer sur une grille et laisser
refroidir. Réfrigérer pendant au moins quatre heures avant de servir. Garnir le contour
de la croûte de bleuets frais.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 45 minutes

Durée totale: 55 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.