

# metro



## Tarte au fromage et aux cerises

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 10 Votes

6 PORTIONS | 0:05 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

250 g Fromage à la crème  
(8 onces)

2 Oeuf

190 ml Sucre  
(3/4 tasse)

30 ml Farine tout usage  
(2 c. à soupe)

Quelques gouttes de vanille

1 Croûte à tarte biscuits graham prête à utiliser

1 boîte Garniture à tarte aux cerises

### Préparation

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mélanger le fromage, les œufs, le sucre, la farine et la vanille.

Répartir dans la croûte à tarte. Placer au centre du four et faire cuire environ 30 minutes. Refroidir.

Ajouter la garniture à tarte aux cerises. Garder au réfrigérateur

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.