



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte alsacienne .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 2 gros œufs
- 2 tomates
- 200 g de fromage blanc 0% MG
- 200 g de jambon blanc dégraissé
- 250 g d'oignons nouveaux
- 35 g de Maïzena
- 90 g de cancoillotte

- Mélanger la Maïzena, les jaunes d'œufs et le fromage blanc
- Ajouter les blancs d'œufs battus en neige très ferme
- Verser le tout dans une tourtière antiadhésive
- Recouvrir avec les oignons nouveaux finement émincés, saler, poivrer
- Ajouter le jambon blanc haché, les tomates coupées en lamelles fines et la cancoillotte
- Enfourner à four préchauffé à 210°C th.7 pendant 30 minutes

Astuce : la tarte à une meilleure consistance et tenue après quelques temps au réfrigérateur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs