

TARTE AU FROMAGE BLANC ET RAISINS SECS

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
800 Kcal	20 g	47 g	75 g	260 mg	1 µg

Pour 4 pers.

500 g. de pâte brisée
300 g. de FROMAGE BLANC
3 Œufs
50 g. de raisins secs
Sel, poivre, Muscade.

Foncer un moule à tarte beurré avec la pâte brisée. Piquer de fond.
Mélanger l'ensemble des ingrédients et les verser dans la tarte ; préchauffer le four à 200°.
Cuire 20-25 minutes et servir tiède.