



## ***Tarte Oreo au fromage à la crème sans cuisson***

30 MIN. ET MOINS - DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS : 1H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 paquet de 250g de fromage à la crème
- 1 conserve (300 ml) de lait sucré concentré (Eagle Brand)
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 de tasse de jus de citron
- 10 biscuits Oreo (format régulier)
- 1 croûte à tarte de biscuits Graham

Facultatif : Des biscuits Oreo supplémentaires pour la décoration. Personnellement, j'ai opté pour les minis car ils sont plus mignons.

## Préparation

---

1. Mélanger le fromage, le Eagle Brand, la vanille et le jus de citron avec un batteur électrique.
2. Y ajouter les biscuits Oreo préalablement écrasés grossièrement. Bien mélanger. Les biscuits devraient continuer à se défaire.
3. Verser le mélange dans la croûte. Ajouter au goût des petits biscuits sur le dessus de la tarte pour décorer.
4. Réfrigérer une bonne heure.