

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :

Tarte au fromage et aux cerises



Ingédients :

- Un paquet de fromage à la crème (250 g.)
- Une boîte de lait Eagle Brand
- 1/4 de tasse de jus de citron
- Une boîte de conserve de préparation aux cerises pour tarte
- Un fond de tarte aux biscuits Grahams (acheté au Dollorama pour 1.25\$!)

Marche à suivre :

1. Euh... pas très compliqué. On mélange le tout, sauf les cerises, à l'aide d'une mixette jusqu'à ce que ça soit homogène.
2. On pitche le tout dans le fond de tarte.
3. On recouvre avec la préparation aux cerises.
4. On fout le tout au frigo pendant 2 heures.
5. On fait attention aux petites souris...

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/10/tarte-au-fromage-et-aux-cerises.html>