**Tarte framboises ricotta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/10/Tarte-ricotta-Framboise-aout-2009-137-copie.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands :**  
**Pâte sablée :  
- 250 g de farine  
- 80 g de sucre  
- 1 œuf  
- 125 g de beurre  
- 2 ou 3 càs d'eau  
- 1 pincée de sel  
Garniture :  
-** [**Framboises**](http://recettes.de/framboises) **(QSP)  
- 500 g de ricotta  
- 300 g de crème fraîche  
- 4 œufs   
- 150 g de sucre en poudre  
- 1 càc de vanille liquide  
- 2 càs rases de farine  
- les zestes râpés d'une orange et d'un citron  
- 1 càc de jus de citron  
- sel  
- sucre glace**  
  
**1 moule à tarte de 32 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 170°C** (Chaleur tournante)

**La pâte :  
Faire la pâte sablée** en suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=2664&preview=true).  
Foncer le moule à tarte, piquer à la fourchette.  
**Laisser reposer** au frais, 30 mn minimum.

La garniture : **Fouetter** la ricotta et la crème.  
**Incorporer** les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la farine, les zestes, le jus de citron et la vanille.  
**Battre les blancs** d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement au mélange précédent.  
**Verser la moitié** de la garniture sur le fond de tarte. **Recouvrir** de framboises.**Verser le reste** de garniture et égaliser.**Enfourner** et laisser cuire 1 heure environ.**Laisser refroidir** la tarte et la mettre au réfrigérateur pendant 6 heures au-moins.  
Au moment de servir, démouler la tarte et la saupoudrer de sucre glace.  
**Présenter très frais.**