**Tarte framboises ricotta**

 **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.**