 **Tarte Monge**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Tarte-Monge-DSCN9767.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée :  
- 195 g de farine**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 35 g de sucre glace**  
**- 20 g d'amandes en poudre**  
**- 90 g de beurre**  
**- 1 œuf  
Crème au fromage blanc :  
- 200 g de** [**fromage blanc**](http://recettes.de/fromage-blanc)  
**- 60 g de sucre glace**  
**- 1 càs d'extrait de vanille**  
**- 2 feuilles de gélatine (4g)**  
**- 2 càs d'eau**  
**- 200 g de crème fleurette  
Garniture aux fruits rouges :  
- 400 g de** [**fruits rouges**](http://recettes.de/fruits-rouges) **mélangés (surgelés pour moi)**  
**- 150 g de coulis de framboises + 2 càs**  
**- 1 feuille de gélatine (2g)**

**Un cercle à gâteau de 24 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 160°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

**La pâte sablée :**  
Vous la ferez en suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=72487).  
Garnir le moule.  
J'ai découpé un cercle de pâte légèrement plus grand que mon cercle à gâteau et j'ai fait remonter un peu les bords sur tout le pourtour.  
Puis j'ai découpé dans le reste de pâte des bandes de 3 cm de large et je les ai placées sur le tour du cercle en les faisant bien adhérer sur le fond.  
J'ai déposé les chûtes de pâte sans faire de chichis, je savais bien que ces petits biscuits seraient dévorés dès la sortie du four.  
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) et faire cuire à blanc pendant 15 minutes.  
Retirer le lestage (récupérer les biscuits)  et laisser cuire la tarte encore 15 minutes.  
Laisser refroidir.  
**La crème au fromage blanc :**Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Fouetter le fromage blanc avec le sucre et la vanille.  
Faire fondre la gélatine dans l'eau chaude et la mélanger au fromage blanc en fouettant.  
Monter la crème très froide en chantilly et l'incorporer délicatement au fromage blanc à l'aide d'une spatule.  
Étaler la crème sur le fond de tarte et mettre au frais jusqu'à ce que la préparation prenne.  
**La garniture aux fruits :**Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Répartir les fruits sur le dessus de la tarte (je les ai mis encore gelés).  
Faire chauffer les deux cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine.  
Mélanger avec le reste de coulis en mélangeant bien puis verser sur les fruits en les nappant uniformément.  
Mettre au frais pendant quelques heures pour laisser les fruits dégeler.  
Déguster bien frais.