**Tartelette bicolore**

[](http://croquantfondantgourmand.com/tartelette-bicolore-2/tarte-bicolore-juin-2009-127-r/) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**-** [**Pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) **ou** [**pâte sablée**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/) **- 375 g de crème de marron vanillée  
- 3 œufs  
- 190 g de crème fraîche  
- 375 g de fromage blanc égoutté  
- 35 g de sucre vanillé (maison)  
- 15 g de farine  
- 1 pincée de vanille en poudre  
- Facultatif : quelques raisins secs et 2 càs de rhum.  
- cacao en poudre**

**Cercles à tartelette de 10 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Si vous le désirez, faire macérer quelques raisins secs dans le rhum.  
Préparer la pâte brisée, ou sablée.  
Foncer 6 moules à tartelettes, piquer à la fourchette.  
Mettre au frais.  
Dans une jatte, fouetter les œufs, la crème, le fromage blanc, la farine, le sucre et la poudre de vanille.  
Ajouter éventuellement les raisins au rhum.  
Répartir la crème de marron dans les fonds de tartelette.  
Verser la préparation au fromage blanc sur la crème de marron.  
Faire cuire au four pendant 30 minutes.  
Laisser refroidir.  
Démouler et saupoudrer d'un voile de cacao avant de servir.