

### Ingrediënten

300 g de farine  
120 g de beurre mou  
110 g de sucre  
1 cuillère à café de levure chimique  
2 œufs  
Un demi citron  
500 g de yaourt grec à la vanille  
2 œufs  
20 g de maïzena



### Recept

Préparez d'abord la pâte brisée en plaçant la farine tamisée et la levure chimique dans un bol. Ajouter le beurre ramolli, le sucre et le zeste d'un demi citron.

On pétrit le tout rapidement pour obtenir un mélange émiété. Combinez les œufs un par un pour les faire bien absorber. Formez une pâte homogène, l'envelopper dans un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Prenez le yaourt et mettez le dans un bol (il doit être sucré sinon ajoutez 80 g de sucre) et ajoutez les œufs, fouettez bien jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Prendre la pâte brisée et tapisser un moule à tarte beurré de 22 cm, piquer également le fond. Mélanger la crème de yaourt à l'intérieur et faire les bandes à placer sur le dessus avec la pâte courte. Coupez bien les bords.

Cuire au four à 180 degrés pendant 30 à 35 minutes. Une fois prêt, sortez la tarte au yaourt du four et laissez-la refroidir complètement. Ensuite, coupez-la en tranches et goûtez-la.

### Bron

**Recettes Faciles**

<https://www.mesrecettes.info/tarte-au-yaourt-cremeuse>  
<https://www.mesrecettes.info/tarte-au-yaourt-cremeuse2>

Info Martine Lycke 06/04/2020

Deeg:

300 g Bloem

1 kl Bakpoeder

120 g Boter in blokjes

110 g Suiker

Citroenzeste

Snuifje zout

+ 2 eitjes, 1 voor 1

Bolletje in folie

30 minuten in ijskast

500 g Griekse Yoghurt + 80 g suiker

Gebruikt : 500 g Frambozenyoghurt zonder toevoeging van suiker

2 eitjes

20 g maïzena (?niet meer vermeld in recept)

Tot homogene massa mengen

Deeg in vorm van 22 cm doen, helft van een springvorm hoog is voldoende  
rest banden van snijden

Prikken met vork.

+ Yoghurtmengsel

Banden op het yoghurtmengsel leggen

Oven : 180°C – 30-35 minuten

---

Fotos

