

CHEESECAKE



Temps de préparation 20 minutes, temps de cuisson 40 minutes, pour 6 personnes.

Ingrédients :

Pour la pâte :



60 g de beurre



300 g de petits-beurre ou speculos

Pour l'appareil :



500 g de fromage blanc à 40% de matière grasse



30 cl de crème fraîche



70 g de sucre en poudre



1 sachet de sucre vanillé



1 cuillère à soupe de Maïzena



1 pincée de sel



3 œufs

Ustensiles :



1 robot mixeur ou blender



1 balance



1 bol



1 fourchette



1 moule à tarte



1 fouet

Préparation :

1. Préchauffez le four à 150°C, thermostat 5. Faites fondre le beurre. Cassez les petits-beurre en petits morceaux. Passez-les au mixeur avec le beurre fondu.
2. Déposez cette pâte dans le fond d'un moule beurré à bord haut de 24 cm. Tassez le tout avec le dos d'une cuillère.

3. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet le fromage blanc avec la crème fraîche, le sucre, l'autre sachet de sucre vanillé, la Maïzéna et le sel. Puis ajoutez les œufs en continuant de mélanger.
4. Versez cette préparation sur la pâte aux petits-beurre. Mettez au four 40 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler et placez le cheesecake 1 nuit au réfrigérateur avant de servir.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !