

LES RECETTES À LABO

RECETTE
Cheese Cake

CATEGORIE
Pâtisserie

Préparation: 40 min Cuisson: 50 min Repos: 30 min Total: 120 min

Ingrédients pour 4-6 personnes

Pâte

90	g	Biscottes (Environ 12)
40	g	Sucre
80	g	Beurre (A température ambiante ~20°)
2-3	CàS	Eau

Farce

400	g	Fromage frais " Philadelphia COOP " (2 Pots)
100	g	Sucre
½		Citron (Jus & Zeste)
5		Oeufs

Outillage

Moule démontable 24 cm
Papier sulfurisé
Fouet (Electrique c'est mieux)
Saladiers divers pour les mélanges

Recette

Préchauffez le four à 160°

Pâte

Placez les biscottes dans un mortier et écrasez les finement.

Mettez la chapelure ainsi obtenue dans un récipient et mélangez-la avec le sucre. Ajoutez le beurre (A température ambiante 20° - 25°) coupé en morceaux et mélangez le tout en pétrissant du bout des doigts. Ajoutez l'eau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène (Travaillez rapidement), puis mettez au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.

Chemisez le moule de papier sulfurisé. Formez une boule avec la pâte, mettez-la dans le fond du moule et aplatissez-la avec la main.

Farce

Dans un récipient mettez le fromage frais, le sucre, le zeste et le jus de citron.

Séparez les jaunes d'oeuf des blancs (Raciste !) Ajoutez les jaunes au fromage frais et mélangez soigneusement au fouet. Montez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement à la masse. Versez la farce sur la pâte.

Enfournez le gâteau dans le tiers inférieur du four et faites cuire pendant 50 minutes environ. Respectez le temps de cuisson en surveillant que la farce ne soit pas trop craquelée.

A consommer très frais !

Ce n'est pas une recette régime !!!