



NOTRE CONSEIL
POUR LA
GARNITURE :
GROSEILLES

CHEESECAKE



INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

- ❑ 150 g de farine
- ❑ 80 g de beurre Fairebel
- ❑ 50 g de sucre
- ❑ 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

- ❑ 120 g de beurre Fairebel
- ❑ 125 g de crème
- ❑ 90 g de farine
- ❑ 700 g de fromage blanc maigre
- ❑ 200 g de sucre
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ le zeste d'un citron
- ❑ la pulpe d'une gousse de vanille
- ❑ 5 œufs

EN PLUS

- ❑ 1 moule démontable de 24 cm

Pour la préparation de la pâte, tamiser la farine. Creuser un puits au milieu et ajouter le beurre Fairebel, le sucre et le sel. Pétrir tous les ingrédients pour obtenir un appareil lisse ou former une boule plate, et laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.

Une fois la préparation refroidie, graisser généreusement le moule avec du beurre Fairebel et étaler la pâte refroidie sur le fond du moule.

Pour la garniture, réchauffer le beurre Fairebel jusqu'à ce qu'il soit liquide et battre la crème. Tamiser la farine et mélanger avec le sel, le fromage blanc, le sucre, le

zeste de citron, la pulpe de vanille et les œufs pour obtenir une consistance lisse. Incorporer le beurre liquide Fairebel et la crème battue dans la pâte, verser le tout dans le moule et lisser.

Cuire le cheesecake 20 minutes à 190° C, retirer du four et laisser refroidir. Puis terminer la cuisson durant 35 à 45 minutes supplémentaires.

