

RECETTE



Ingédients

250g de biscuits émiettés
125g de beurre fondu
500g de fromage blanc
50g de sucre
2 càs de farine
3 oeufs
25cl de crème fraîche
noix de muscade
parfum au choix (une cuillère
à café d'extrait de vanille ou
d'orange ou zeste de
citron...)

CHEESECAKE

En vrai, on croit que le cheesecake est américain. Alors d'une certaine façon oui, c'est une réinterprétation. La recette originelle du cheesecake est slave. Il s'agit de la Vatrouchka, un dessert né au sein de la communauté juive polonaise, et d'Europe centrale, plus généralement.

Démarche

1. Préchauffez le four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé, beurré dans un moule de 23cm de diamètre. Idéalement, le fond du moule doit être amovible. Sinon, laissez dépasser le papier pour démouler le gâteau en tirant dessus.
2. Mélangez les biscuits, la muscade et le beurre fondu. Tapissez le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettez au réfrigérateur.
3. Battez la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine, puis les oeufs un par un. Ajoutez ensuite la crème et le parfum. Versez sur la croûte (si la croûte dépasse de la crème, enlevez le surplus à la cuillère, cela risque de brûler.).
4. Laissez cuire au four 50-55 minutes jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laissez refroidir, démoulez, et servez frais.