

Cheese cake (gâteau au fromage blanc) irratable

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) : Pour la croûte :

- 250 g de biscuits (petits bruns) émiettés
- 125 g de beurre doux fondu
- 1/2 cuillères à café de muscade râpée (si on aime)

Pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc (type faisselle)
- 150 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- parfum au choix (1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'orange ou zeste de citron ...)

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Tapissez de papier sulfurisé et préalablement beurré un moule de 23 cm de diamètre. Idéalement, le fond du moule doit être amovible, sinon, laissez bien dépasser le papier pour démouler facilement le gâteau en tirant dessus.

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. Placez au réfrigérateur.

Battez la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine et les oeufs un par un.

Ajoutez ensuite la crème et le parfum de votre choix.

Versez cette préparation sur la croûte biscuitée (si la croûte "dépassé" de la crème, enlevez le surplus à la cuillère, cela risque de brûler).

Enfournez pour 50-55 minutes de cuisson jusqu'à ce que la préparation au fromage soit ferme au toucher.

Laissez refroidir, démoulez et servez frais.

