



Cheese Cake au citron¹

Ingrédients pour 12 personnes

- 150 g de farine (T80)
- 80 g de flocons d'avoine
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre fondu
- 750 g de fromage blanc nature
- 170 g de sucre
- 6 œufs
- 45 g de farine
- Vanille
- 1.5 citron (zeste et jus) *

Ustensiles

Un saladier et un fouet

Un moule à gâteau et feuille de cuisson

Une petite casserole pour fondre le beurre

Un zesteur

Un verre mesureur et une balance

Etapas

1. Réaliser une sorte de pâte à crumble en mélangeant la farine, 100g de sucre, les flocons d'avoine et le beurre fondu. Disposer cette pâte dans le fond du moule à gâteau (chemisé avec du papier sulfurisé). Cuire environ 20 minutes à 180°C.²
2. Mélanger les œufs, le sucre, le fromage blanc, la farine, la vanille et le zeste et jus de citron.
3. Verser ce mélange sur les biscuits et cuire 30 minutes au four à 160 °C.

* Ce gâteau peut être fait avec une grande variété de parfums : au chocolat, à l'orange, à l'amande, etc. Vous pouvez aussi y ajouter des fruits cuits (pour qu'ils ne rendent pas trop d'eau), sur le gâteau par exemple.

¹ Recette issue d'une formation de Gilles Daveau.

² Alternativement, vous pouvez écraser des biscuits type petit beurre ou galette bretonne, pour faire une poudre grossière et mélanger avec 50g de beurre fondu.