

Cheesecake aux fraises



Recette notée

★★★★☆ 4.8/5

Ingrédients

Pour la pâte :

- 200 g de biscuit sec (type petit-beurre)
- 110 g de beurre

Pour la garniture :

- 300 g de fraises
- 1 citron
- 400 g de fromage frais égoutté, ricotta, faisselle ou brousse (fromage frais de vache)
- 125 g de crème fraîche
- 3 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 moules à manqué à fond amovible de 22 ou 24 cm de diamètre

Préparation

Temps Total : 1h20

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

- 1 Mettez le fromage blanc à égoutter 3h à l'avance dans une passoire (facultatif). Allumez le four à thermostat 5 (150°C).
- 2 Mixez les gâteaux secs avec le beurre fondu. Tapissez le moule de cette pâte en l'étalant à la main ou fourchette. Enfourez le moule pour 10 mn, puis sortez-le et laissez refroidir.
- 3 Râpez le zeste du citron Lavez et équeutez les fraises, gardez-en trois ou quatre pour la décoration. Coupez les autres en deux.
- 4 Mixez le fromage avec la crème fraîche, ajoutez le sucre semoule, le sucre vanillé, la farine, les oeufs et le zeste de citron. Mixez 30 secondes.
- 5 Disposez les fraises sur la pâte dans le moule. Versez dessus la crème au fromage blanc. Enfourez pour 1h10.
- 6 Laissez refroidir le gâteau. Démoulez-le et décorez-le avec les fraises réservées.
- 7 Ce gâteau se mange très frais.

Note de l'auteur