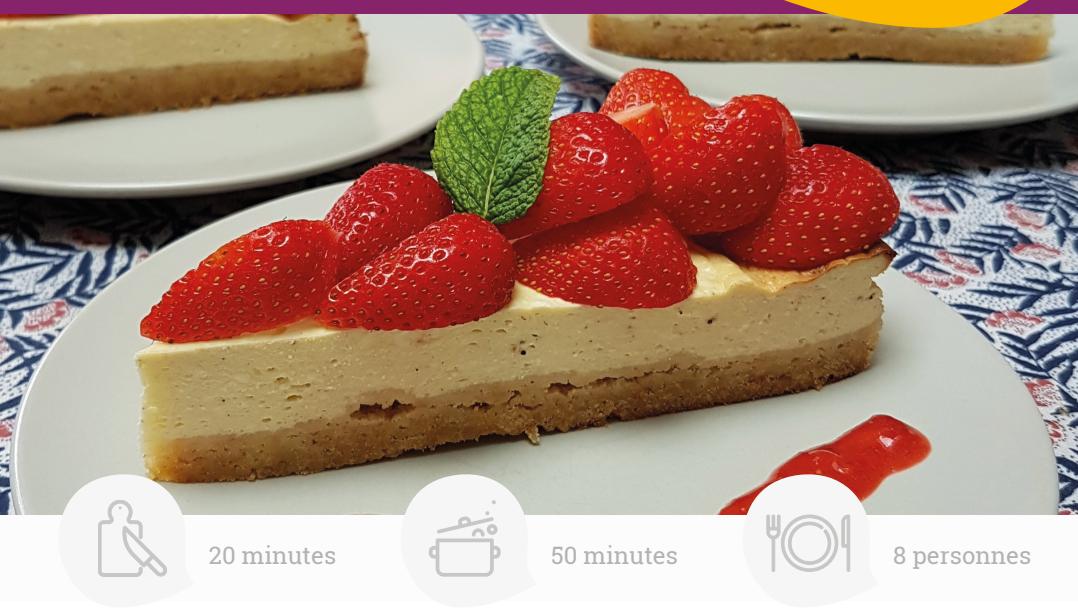


# Cheesecake au fromage blanc et aux fruits rouges

Retrouvez toutes les recettes de  
Marielle sur notre blog de cuisine :

[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



## INGRÉDIENTS

- 1 kg de fromage blanc\* campagnard
- 4 gros œufs\*
- 150 g de sucre de canne
- 1 c à s bombée de féculle de maïs
- 1 pincée de sel
- 200 g de biscuits\* sablés
- 50 g d'huile de coco
- coulis de fruits rouges
- fruits rouges frais

\*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Réduire les biscuits en miettes avec un robot ménager.
3. Faire fondre l'huile de coco dans une casserole, puis ajouter les miettes de biscuits et mélanger. Tapisser le fond d'un moule avec la préparation et tasser à l'aide d'une cuillère. Réserver au frais.
4. Égoutter le fromage blanc campagnard pendant environ ½ heure pour se débarrasser d'un maximum de liquide.
5. Dans un saladier, battre le sucre, la féculle, les œufs et le sel. Ajouter le fromage blanc égoutté et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
6. Verser la préparation dans le moule à gâteau en recouvrant bien les biscuits écrasés.
7. Cuire 50 minutes à 160°C.
8. Laisser refroidir le cheesecake avant de le démouler et servir avec un coulis de fruits rouges ! En saison, décorer avec des framboises, groseilles, cassis, fraises, mûres...

 **FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauza  
02 85 29 29 69

**FENOUIL ANTARÈS**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Giratoire de César  
02 43 78 93 82