

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



20 minutes



50 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de fromage blanc* campagnard
- 4 gros œufs*
- 150 g de sucre de canne
- 1 c à s bombée de fécule 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 1/2 heure pour se débarrasser d'un maximum de liquide.
5. Dans un saladier, battre le sucre, la fécule, 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'Hauouza
02 85 29 29 69

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