

Cheesecake au Pommé



Très facile

Cuisson : 55 mn à 180°C

Ingrédients :

250 g biscuits type « petit beurre »
125 g beurre salé fondu
3 œufs entiers
100 g sucre en poudre
375 g yaourt grec
250 g crème fraîche épaisse
2 c/s farine tamisée

Matériel :

1 moule 22 cm diamètre, beurré

Processus :

- ✚ Préchauffer le four à 180°C.
- ✚ Réduire les biscuits en poudre,
Ajouter le beurre fondu,
Mélanger,
Étaler dans le fond du moule et tasser.
Mettre au froid.
- ✚ Fouetter les œufs avec le sucre,
Ajouter le yaourt, la crème et la farine,
Mélanger.
- ✚ Étaler une fine couche de Pommé sur le biscuit (env. 2 mm),
Verser la préparation dans le moule,
Enfourner et laisser cuire pendant 55 mn environ.
Vérifier la cuisson avec un couteau bien sec.

Enfourner à 180°C, 55 mn environ

A consommer froid de préférence

27/02/2021