



Cuisine et
dépendances

Cheese cake au St Moret



Pas mal du tout ce petit cheesecake, même si le cream cheese Philadelphia reste l'ingrédient incontournable selon moi pour réussir la recette traditionnelle. Mais le mélange St Moret- yaourt obtient la mention honorable, décernée par un jury aussi impartial que gourmand. Pour ceux qui aiment une garniture très généreuse, je vous conseille de doubler les proportions des ingrédients composant la garniture ; dans ce cas, il faudra également augmenter le temps de cuisson;

Ingrédients (pour un moule de 20 cm de diamètre) :

Pour la pâte biscuitée :

- 200 g de biscuits Speculoos
- 100 g de beurre (j'ai pris du beurre allégé, demi-sel)

Pour la garniture :

- 300 g de St Moret
- 1 yaourt
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Mixer les biscuits en chapelure. Faire fondre le beurre et y mélanger les miettes de biscuits en amalgamant la pâte.

Prendre un moule à charnière ou, à défaut, un moule en silicone pour faciliter le démoulage tapissé de papier sulfurisé.

Disposer ce mélange biscuité au fond du moule en remontant sur les côtés. Bien tasser la base avec la paume des mains et entreposer au réfrigérateur pour solidifier la croûte, le temps de réaliser la

garniture.

Fendre en deux et gratter la gousse de vanille pour récupérer le maximum de graines à l'intérieur

Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter les graines de vanille, le St Moret et le yaourt . Fouetter jusqu'à ce que le St Moret soit dissous dans la pâte. On obtient un mélange semi-liquide.

Sortir le moule du réfrigérateur et verser sur la base biscuitée la préparation au fromage.

Enfourner et laisser cuire 40 à 50 min, la garniture ne doit pas être sèche : la préparation à la crème doit être encore "tremblotante" et à la fin de la cuisson. Éteindre le four et laisser le cheesecake à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement.

Entreposer ensuite au réfrigérateur au moins une douzaine d'heures.

A déguster bien frais, nature ou nappé d'un coulis de fruits rouges.

Le 22 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/22/18850975.html>