

Cheese cake irratable et acidulé

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la croûte :

- 200 g de biscuits (petits beurrés) émiettés
- 1 verre de jus d'orange

Pour la garniture :

- 500 g de fromage blanc (type faisselle)
- 150 g de sucre
- 4 cuillères à soupe rase de farine
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 1 zeste d'orange

Préparation :

1) Préchauffez le four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé beurré votre moule bien laisser dépasser le papier pour démouler le gâteau en tirant dessus.

2) Émiettez les biscuits et versez le verre de jus d'orange. Ecrasez à la fourchette jusqu'à obtenir une pâte lisse. Tapissez le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettre au réfrigérateur.

3) Battez la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine, puis les oeufs un par un. Ajoutez ensuite la crème et le zeste d'orange.

Versez sur la croûte (si la croûte "dépassé" de la crème, enlevez le surplus à la cuillère, cela risque de brûler).

Cuire au four 50-55 min jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher.
Laissez refroidir, démoulez et servir frais.