

# Cheesecake



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes



Cuisson  
50 minutes

## Ingédients

<b>Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage</b>	140 g
<b>Beurre rouleau doux Liqueil</b>	100 g
<b>Yaourt à la grecque</b>	600 g
<b>Sablé</b>	100 g
<b>Sucre en poudre</b>	120 g
<b>Œufs</b>	3
<b>Citron vert</b>	1
<b>Farine</b>	50 g
<b>Sucre cassonade</b>	40 g
<b>Grappes de groseilles</b>	2
<b>Feuilles de menthe</b>	4
<b>Sel fin</b>	QS

## Les étapes de la recette

- Dans un cul de poule, verser la farine tamisée avec une pincée de sel puis ajouter la cassonade. Bien mélanger puis incorporer 75 g de beurre doux Liqueil fondu. Malaxer à la main jusqu'à obtention d'une pâte sableuse « qui ne colle pas aux doigts ».
- Émietter le sablé sur une feuille de papier sulfurisé.
- Enfourner le sablé pendant 15 min à 200°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Une fois cuit, le sortir du four et le laisser complètement refroidir.
- Mélanger préalablement le sablé avec 25 g de beurre doux Liqueil fondu.
- Recouvrir le fond d'un moule de 18 cm de diamètre à bords hauts de papier sulfurisé. Déposer la préparation au biscuit et bien tasser. Réserver au frais.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Tailler des zestes de citron.
- Blanchir les œufs avec le sucre. Incorporer le yaourt à la grecque, la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage et la farine dans un cul de poule puis ajouter le zeste et le jus du citron.
- Verser la crème sur la base de sablé. Enfourner et laisser cuire 50 minutes à 160°C.
- Réserver au froid pendant 12 h avant de le servir. Présenter avec des grappes de groseilles et des feuilles de menthe.

## Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)