

## Cheese cake (gâteau au fromage blanc) irratable

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50-55 mn

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Croûte :

- 250 g de biscuits (petits bruns) émiettés
- 125 g de beurre fondu
- 1/2 cuillères à café de muscade râpée (si on aime)

Garniture :

- 500 g de fromage blanc (type faisselle)
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 250 ml de crème fraîche
- parfum au choix (1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'orange ou zeste de citron ...)

Préparation :

1) Préchauffez le four à 180°C.

Tapissez de papier sulfurisé beurré un moule de 23 cm de diamètre. Idéalement, le fond du moule doit être amovible, sinon, bien laisser dépasser le papier pour démouler le gâteau en tirant dessus.

2) Mélangez les biscuits, la muscade et le beurre fondu.

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 œufs un par un.

Ajoutez ensuite la crème et le parfum.

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 mn jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher.

Laissez refroidir, démoulez et servir frais.