



GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS ET AUX FRAISES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 125g de sablés bretons
- 50g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cannelle en poudre
- 75g de beurre fondu
- 280g de fraises sucrées congelées et tranchées, faire décongeler et égoutter
- 1 cuillère à soupe d'amidon de maïs
- 225g de fromage frais ramolli
- 40cl de lait concentré sucré
- 60ml de jus de citron
- 1 demie cuiller à café d'extrait de vanille 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de sel (optionnelle)
- 1 cuillère à soupe d'eau (optionnel)

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 45 MIN
TEMPS TOTAL : 1 H 45

Mélangez les miettes de sablés bretons, le sucre, la cannelle et le beurre dans un bol. Presser au fond d'un moule à charnière de 25 cm non graissé. Réfrigérez pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 150 degrés.

Placer les fraises et la fécule de maïs dans un mélangeur. Couvrir et réduire en purée lisse. Versez la sauce aux fraises dans une casserole.

Porter à ébullition à feu vif. Faire bouillir et remuer jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et brillante, environ 2 minutes. Réserver 1/3 de tasse de sauce aux fraises ; Laisser refroidir. Couvrez et réfrigérez le reste de la sauce pour servir.

Battez le fromage frais avec un batteur électrique dans un bol jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux ; incorporez progressivement le lait concentré.

Mélangez le jus de citron et l'extrait de vanille, puis battez les œufs à faible vitesse jusqu'à l'incorporation complète. Verser la moitié du mélange de fromage frais sur la croûte ; déposer la moitié de la sauce aux fraises réservée en demi-cuillères à café sur la couche de fromage frais.

Verser délicatement le reste du mélange de fromage frais sur la sauce ; déposer le reste de sauce aux fraises en demi-cuillères à café sur le dessus.

Coupez à travers la couche supérieure avec un couteau uniquement pour diffuser la sauce aux fraises.

Cuire au four préchauffé jusqu'à ce que le centre soit presque cuit, de 45 à 50 minutes. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Passer délicatement un couteau autour du bord du moule pour desserrer ; refroidir 1 heure de plus. Réfrigérer toute la nuit. Servir la sauce aux fraises réservée avec le cheesecake. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez de l'eau.