



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 35mn**

### **CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES ET ORGEAT**

#### **INGREDIENTS:**

300 g de pâte sablée  
500 g de faisselle  
300 g de fromage frais nature (genre St-Moret)  
4 œufs  
200 g de fruits rouges  
120 g de cassonade  
20 g de maïzena  
10 cl de sirop d'orgeat  
Gelée de framboises ou de myrtilles

#### **METHODE :**

Le cheesecake est toujours le bienvenu ! Il est si tendre et si délicat que cette occasion de lui associer des fruits rouges nous en révèle ses plus belles « coutures » ! Il ne vous reste plus qu'à mettre le tablier avant de déguster ce délicieux gâteau...

Commencez par tapisser un moule à manqué avec de la pâte sablée que vous étalerez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ. Votre fond de tarte doit être « cuit à blanc ».

Pour cela, remplissez-le de noyaux ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfournez-le dans un four à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 15 mn. Surveillez la cuisson régulièrement.

Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez la cassonade et blanchissez l'ensemble. Ajoutez la maïzena et le sirop d'orgeat puis mélangez. Fouettez la faisselle et le fromage frais nature ensemble et incorporez le tout à la préparation précédente.

Dispersez les fruits rouges (le cocktail de fruits rouges surgelés convient très bien) sur le fond de pâte précuit, recouvrir avec la crème et faites cuire pendant 1h environ dans un four à 150 °C (th. 5).

Laissez le cheesecake pendant 15mn dans le four éteint entrouvert, puis placez-le dans le réfrigérateur pendant 2 heures.

Faites fondre de la gelée de framboises ou de myrtilles à feu doux, puis versez-la sur toute la surface du cheesecake. Laissez prendre au réfrigérateur pendant quelques heures avant de servir.

Démoulez délicatement le cheesecake sur un plat à servir, ajoutez quelques framboises en décoration et quelques feuilles de menthe pour la couleur, et servez au milieu de votre table.

C'est terminé ! A déguster accompagné d'une coupe de champagne, et surtout sans modération, car il n'y a aucune limite pour les petits plaisirs gourmands. Chef, à table !