

Cheesecake au citron

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- Pour la croûte :
- 250 g de biscuits émiéttés
- 125 g de beurre fondu
- Pour la garniture :
- 500 g de fromage blanc
- 150 g de sucre
- 2 c. à s. de farine
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- Le jus et le zeste d'un citron

La **recette**

Etape 1

Préchauffer votre four à 180°C. Beurrer généreusement le fond d'un moule pour pouvoir le démouler en fin de cuisson.

Etape 2

Emietter les biscuits en les mettant dans un sac congélation.
Mettre les biscuits émiettés et le beurre fondu dans un récipient et mélanger.
Remplir le fond du moule de ce mélange et mettre au réfrigérateur.

Etape 3

Battre le fromage blanc au fouet jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ajouter le sucre, la farine et les oeufs un par un.

Etape 4

Ajouter la crème, le zeste et le jus de citron. Battre de nouveau. Verser le mélange sur la croûte.

Etape 5

Enfourner pendant 50 minutes jusqu'à ce que la crème du dessus soit bien ferme. Laisser refroidir et servir bien frais.