

Cheesecake de Noël

6 pers | 1 h | 4 h

Les **ingrédients**

- 200 g Coulis de fruits rouges
- 150 g Fruits rouges
- 150 g Biscuit
- 150 g Beurre doux
- 45 g Fromage frais à tartiner
- 400 g Yaourt grec
- 80 g Sucre blanc en poudre
- 10 g Fécule de maïs
- 2 Oeufs
- 1/2 Citron jaune

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (chaleur traditionnelle).

Etape 2

Beurrer un plat rectangulaire ou carré à bords hauts, le tapisser de papier cuisson, puis beurrer légèrement à nouveau le papier au pinceau.

Etape 3

Écraser les biscuits grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un robot.

Etape 4

Mélanger les miettes de biscuits avec le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture sableuse homogène.

Etape 5

Étaler ce mélange dans le fond du plat et tasser fermement avec une spatule ou le dos d'une cuillère.

Etape 6

Enfourner le fond de biscuit pendant 10 minutes à 180°C, puis laisser tiédir complètement avant d'y verser la garniture (pour éviter qu'il ne ramollisse).

Etape 7

Dans un grand saladier, fouetter le fromage frais jusqu'à ce qu'il devienne lisse et onctueux.

Etape 8

Ajouter le yaourt grec, le sucre, la fécule de maïs, les œufs, le jus et le zeste du demi-citron. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et sans grumeaux.

Etape 9

Verser la préparation au fromage sur le fond de biscuit refroidi et lisser la surface.

Etape 10

Déposer des points de coulis de fruits rouges à la surface à l'aide d'une cuillère.

Etape 11

Dessiner des motifs en spirale avec la pointe d'un couteau sans mélanger la pâte, puis parsemer les fruits rouges par-dessus.

Etape 12

Enfourner à 160°C (chaleur tournante) pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que le centre soit encore légèrement tremblotant.

Etape 13

Laisser refroidir complètement à température ambiante, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures (idéalement une nuit) avant de déguster.