

Cheese cake basque

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 à 45 min – repos : une nuit au frais

Pour un moule de 22 cm de diamètre (8 personnes), il vous faudra :

- 600 g de fromage à la crème
- 300 g de fromage blanc
- 160 g de sucre
- 2 belles gousses de vanille
- 4 œufs
- 15 g de maïzena



Dans un grand saladier, mélanger au fouet le fromage à la crème avec le sucre. Ajouter la pulpe des gousses de vanille fendues en deux et grattées au couteau.

Incorporer les œufs, puis la maïzena et le fromage blanc.

Préchauffer le four sur 230°C, en chaleur statique.

Chemiser le fond d'un moule à charnière avec du papier cuisson et beurrer les contours.

Envelopper le fond dans un papier avec du papier alu afin d'éviter les fuites car la pâte est assez liquide.

Verser la préparation dans le moule. Enfourner pour 45 minutes. Le dessus doit devenir bien brun.

A la fin de la cuisson, laisser le gâteau dans le four éteint, porte entrouverte pendant 15 minutes.

Laisser ensuite refroidir à température ambiante. Mettre au frais une nuit avant de déguster.