

CHEESECAKE CROUSTILLANT AUX SAVEURS VANILLEES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes



Ingrédients

- 6 feuilles de pâte filo
- 2 cuillères à soupe de beurre doux fondu
- 200 g de palets bretons
- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 250 g de fromage frais
- 60 g de crème fraîche
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'arôme de vanille naturel
- 2 fleurs comestibles type souci ou capucine
- 1 kiwi rouge
- 1 grosse fraise

Choisir un moule à manqué de 20 cm de diamètre.

Dérouler les feuilles de pâte filo et découper des cercles 30cm de diamètre. Avec un pinceau, badigeonner une à une les feuilles de beurre avant de les rempiler et de les mettre dans le moule, à la façon d'une pâte à tarte. Pas besoin de beurre le moule, la pâte filo étant déjà beurrée.

Passer au mixer les palets bretons. Faire fondre le beurre dans un saladier, ajouter les miettes de palets et mélanger pour obtenir une pâte. Etaler de façon homogène cette pâte dans le fond du moule, sur la pâte filo, placer 30 mn au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et les mélanger avec le fromage blanc, ajouter la crème fraîche épaisse, le sucre en poudre et une cuillère à soupe d'arôme de vanille naturel. Bien mélanger et verser dans le moule. Cuire au four pendant 45 minutes.

Sortir le cheesecake du four, le laisser refroidir totalement puis placez-le au réfrigérateur pendant 2h. Décorer avec des rondelles de kiwi, des morceaux de fraise et des pétales de fleurs.

Astuce : si vous n'aimez pas ou ne trouvez pas de fleurs comestibles, vous pouvez les remplacer par des feuilles de menthe ou de verveine.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel