



Cuisine et
dépendances

Cheesecake au chocolat blanc



Je suis toujours à la recherche de la recette du cheesecake parfait, celui qui est fondant, moelleux, dense et crémeux sans être lourd - et sans Philadelphia, bien sûr, que l'on ne trouve malheureusement pas en France. J'ai trouvé dans ma quête une super leçon de cheesecake sur le blog [Beau à la louche](#) où les conseils détaillés pas à pas m'ont permis d'obtenir un beau gâteau où la texture se rapproche du fabuleux cheesecake newyorkais. 1er essai avec du St Moret et du fromage blanc, en suçant au chocolat blanc. C'était pas mal du tout, un peu trop cuit peut-être, mais déjà un bon début pour s'échauffer !

Ingrédients (pour un moule de 20 à 22 cm de diamètre) :

Pour la pâte biscuitée :

- 100 g de biscuits Petit Beurre
- 75 g de flocons d'avoine
- 25 de chapelure
- facultatif : 2 à 3 cuil à soupe de lait

Pour la garniture :

- 300 g de St Moret
- 300 g de fromage blanc
- 3 œufs
- 1 plaquette de chocolat blanc (100g)
- 30 g de sucre
- le zeste d'un citron râpé
- 30 g de maïzena

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Émietter ou mixer les biscuits. Faire fondre le beurre et mélanger les miettes de biscuits avec les flocons d'avoine ; ajouter éventuellement un peu de lait pour finir d'amalgamer la pâte.

Prendre un moule à charnière ou, à défaut, un moule en silicone pour faciliter le démoulage qu'on tapisse de papier sulfurisé.

Tapisser le moule du mélange biscuité en remontant sur les côtés. Bien tasser la base et entreposer au réfrigérateur ou au congélateur pour solidifier la croûte le temps de réaliser la garniture.

Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes.

Battre rapidement le St Moret avec le fromage blanc. Ajouter les œufs battus, le sucre, la maïzena et mélanger. Verser le chocolat blanc fondu et le zeste de citron et amalgamer le tout pour obtenir une pâte homogène. Ne pas trop mélanger le tout pour ne pas liquéfier le fromage blanc.

Sortir le moule du réfrigérateur et verser sur la base biscuitée la préparation au fromage.

Enfourner et laisser cuire 45 à 60 min, la garniture ne doit pas être sèche. Éteindre le four et laisser le cheesecake à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement. Cela permet d'éviter que le gâteau retombe.

Entreposer ensuite au réfrigérateur au moins 24H.

A déguster bien frais, nappé de [sauce butterscotch](#).