

# Cheesecake - Broyé du Poitou - Citron



Difficulté :



Temps préparation: 30 min

Temps cuisson: 55 min

Pour 8 personnes

## Pour la base:

250g de brisure de Broyé du Poitou  
125g de beurre fondu  
1/2 cuillère à café de muscade  
râpée (si on aime)

## Pour la garniture:

500g de fromage blanc (ou autre  
fromage frais)  
150g de sucre  
2 cuillères à soupe de farine  
3 oeufs  
25cl de crème fraîche  
1 zeste de citron  
1/2 jus de citron

## Préparation

- \* Préchauffer le four Th. 6 (180°C)
- \* Beurrer un moule d'environ 20-22cm de diamètre
- \* Mélanger la brisure et le beurre fondu
- \* Tapisser le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère jusqu'à environ 1cm de hauteur
- \* Mettre au réfrigérateur
- \* Batre le fromage blanc au fouet jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis ajouter le sucre, la farine, et les oeufs un par un
- \* Ajouter ensuite la crème et les zestes de citron
- \* Verser sur la croûte et lisser bien le dessus du gâteau.

## Suggestion

Vous pouvez remplacer la brisure de Broyé du Poitou par de la brisure de Galipotes

## Cuisson

- \* Cuire au four 50-55 min jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher.
- \* Laisser refroidir
- \* Démouler
- \* Servir frais