



San Sebastián Cheesecake

Le cheesecake Saint-Sébastien – également connu sous le nom de Basque Burnt Cheesecake – est délicieusement caramélisé à l'extérieur et merveilleusement crémeux à l'intérieur. Dans cette variante, le cheesecake velouté rencontre des myrtilles fruitées qui lui confèrent une note fraîche et légèrement acidulée. Simple à préparer, mais tellement bon – parfait pour les occasions spéciales ou pour un moment de plaisir entre deux.

Pour un moule à manqué de 26 cm de diamètre

Ingrédients:

700 g de fromage frais
250 g de sucre
1 prise de sel

5 œufs de 50 g
2 gousses de vanille
400 g de crème
50 g de fécule de maïs

Préparation:

Mettre le fromage frais, le sucre, une pincée de sel et les œufs dans un grand bol et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ensuite, mixer brièvement la crème, la fécule de maïs et les gousses de vanille entières (sans les gratter). Ajouter ce mélange au fromage frais et bien mélanger le tout. Verser la préparation dans un moule à manqué chemisé de papier sulfurisé et faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant environ 45 minutes. Laisser ensuite refroidir complètement – de préférence pendant au moins 12 heures.

Recommandation de vin

Porta Leone Extra Dry Prosecco
Valdobbiadene D.O.C.G.

