

Gâteau au fromage blanc [cheesecake] (Jacques Genin)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 67g de farine
- 40g de poudre d'amande
- 44g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 44g de beurre mou
- 500g de fromage blanc fermier (entier bien sûr, pas allégé)
- 58g de crème liquide entière
- 53g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes)
- 36g de sucre semoule (1)
- 2 gousses de vanille (j'en ai mis 1 seule)
- 47g de farine
- 4g de sel
- 90g de blancs d'œufs (environ 3 blancs)
- 55g de sucre semoule (2)

Préparation

1. Voilà une recette de gâteau au fromage blanc hyper frais, beaucoup plus léger que les cheesecakes habituels.
2. C'est une recette de Jacques Genin, partagée par Raphaële Marchal (auteur du livre A la folie dont je vous ai déjà parlé plusieurs fois) sur Instagram.
3. La recette est hyper simple, par contre elle nécessite beaucoup de patience puisqu'il faut la réaliser la veille pour le lendemain (ou tôt le matin pour le soir), et c'est difficile de résister tout ce temps-là ;-).
4. Je pense que la recette est aussi réalisable sans pâte, même si elle apporte un côté croustillant appréciable ; la garniture est un vrai nuage, ultra légère et mousseuse avec un goût bien vanillé (si vous n'avez pas de vanille, vous pouvez mettre quelques zestes de citron, le goût sera top aussi !
5.).
6. Ajoutez le beurre, et travaillez avec les doigts pour sabler le mélange.
7. Beurrez un cercle de 20cm de diamètre et étalez la pâte au fond en tassant bien avec les doigts (vous pouvez soit utiliser un moule avec fond amovible, soit simplement un cercle posé sur une feuille de papier sulfurisé).
8. Faire cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 160°C.
9. Pendant ce temps, préparez la garniture.
10. Mélangez le fromage blanc, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre (1).
11. Fouettez jusqu'à avoir un mélange homogène, puis ajoutez les grains de vanille, la farine et le sel.
12. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre (2).
13. Incorporez délicatement, à la maryse, les blancs à la préparation précédentes.
14. Cuisson : Versez la crème sur le fond de pâte précuit.
15. Faites cuire en chaleur tournante, 20 minutes à 170°C puis 20 minutes à 160°C et enfin 15 minutes à 155°C.
16. Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant environ 12h avant de finalement vous régaler !