

## LES RECETTES DU COURS DE CUISINE 1/2

### Gâteau au fromage La Viña ("cheesecake basque")

Par Tal Shir et Anita Halasz

#### Ingrédients pour 12 parts

- 350 g de sucre
- 1 kg de fromage à la crème Philadelphia, à température ambiante
- ¼ cuillère à café de sel
- 5 gros œufs
- 480 ml de crème entière "Valflora" UHT 35%
- 30 g de farine

Temps de préparation : 10 minutes plus le temps du refroidissement

Temps de cuisson : 50 minutes

1. Préchauffer le four à 200°C. Graisser un moule à charnière de 25 cm et le tapisser de papier sulfurisé, en laissant 5 à 7,5 cm d'espace dans le moule au-dessus du papier (vous pouvez découper un cercle pour le fond, puis une bande de papier pour les côtés, mais la méthode la plus simple consiste à presser une feuille entière dans le moule, en plissant le papier là où il commence à se plisser).
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur manuel ou électrique, battre le sucre et le fromage à la crème jusqu'à obtention d'une consistance lisse (on peut également battre la crème avec une cuillère en bois pendant env. 5 minutes). Ajouter le sel et mélanger. Incorporer les œufs un par un et remuer jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Ajouter la crème en fouettant. À l'aide d'un tamis, ajouter la farine au mélange et l'incorporer délicatement.
3. Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire pendant 50 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et presque brûlée sur le dessus. Cela peut varier d'un four à l'autre, il est donc utile de surveiller le gâteau au fromage à partir de 50 minutes. Le centre sera encore assez mousseux, mais le gâteau est prêt. Sortir du four et laisser refroidir.
4. Avant de servir, retirer la partie extérieure du moule à charnière et retirer délicatement le papier sulfurisé. Servir à température ambiante.

