CHEESECAKE BASQUE

Posted on décembre 1, 2021 by Florence Breuil

Category: Douceurs
Tag: Cheesecake

Cette recette du classique cheesecake basque (que les puristes pourront faire brûler...) "à la japonaise" est tirée du livre de cuisine aux photographies très inspirantes de Shirley Garrier et Mathieu Zouhairi : TheSocialFood, Carnets de recettes à la maison, publié aux Editions First.

Il vous faudra 500 g de cream cheese, 230 g de crème crue, 2 cuillères à café de miso blanc, 130 g de sucre blond, 6 oeufs (4 entiers et 2 jaunes) et 20 g de fécule de maïs.

Préchauffez votre four à 210°. Beurrez un moule à manqué de 16 ou 20 cm puis recouvrez-le de papier sulfurisé dans le fond et autour.

Battez tous les ingrédients ensemble à l'exception des oeufs. Ajoutez-les ensuite un par un. Versez la préparation dans votre moule puis enfournez 25 à 30 minutes. C'est selon la consistance que vous souhaitez qu'il ait... Enfin, si vous choisissez de le faire brûler, vous pouvez rajouter 2 minutes en position grill. Laissez refroidir avant de le mettre au frais une nuit (ou une après-midi).