



Recette gourmande

Gâteau japonais au fromage



À réaliser avec l'aide d'une grande personne

Pour réussir la recette, il faut mesurer les ingrédients et les préparer avant de commencer la recette. Il faut également respecter le temps et la température de cuisson. Suis donc pas-à-pas les étapes décrites ci-dessous :

INGRÉDIENTS pour 4 à 5 personnes



- 300 g de fromage blanc
- 6 œufs
- 60 g de beurre
- 20 cl de lait
- 20 g de farine
- 150 g de sucre
- 1 c à soupe de jus de citron

PRÉPARATION

1. Faire fondre le fromage blanc avec le lait et le beurre au bain-marie en mélangeant bien.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Séparer les jaunes des blancs. Réserver les blancs.
4. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre (en garder un peu pour les blancs) pour les blanchir, ajouter le jus de citron. Les incorporer au mélange de fromage blanc, puis mélanger le tout.
5. Ajouter la farine et mélanger en faisant attention à ne pas avoir de grumeaux.
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et ajouter le reste de sucre.
7. Incorporer l'appareil de fromage dans la meringue en mélangeant délicatement.
8. Emballer 4 fois de papier aluminium l'extérieur du moule à *cheesecake*, placer un papier cuisson à l'intérieur du moule, puis y verser le mélange.
9. Au bain-marie (le niveau d'eau doit à peu près arriver au milieu de la hauteur du moule à *cheesecake*) cuire au four pendant 15 minutes à 180°C, puis baisser la température à 160°C et poursuivre la cuisson pendant 1h jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.
10. Éteindre le four et laisser le gâteau à l'intérieur pendant 30 minutes porte entrouverte.
11. Laisser refroidir hors du four sur une grille avant de le démouler.
12. Saupoudrer de sucre glace et servir.

Source : adapté du site « Recette special - <https://recettespecial.com/gateau-japonais-au-fromage/>