



## Cheesecake au Nutella®



### Un classique revisité pour Noël

Vous aimez les cheesecakes?

Découvrez cette recette incontournable de la pâtisserie, avec une touche de Nutella®.

Vous allez adorer !

#### Ingrédients

- 75 g de ricotta
- 75 g de yaourt grec
- 57 g de sucre en poudre
- 20 g de farine
- 1 œuf
- ½ cuillère à café (1 g) de sel
- ½ gousse de vanille
- 75 g de crème fraîche entière liquide
- 1 rouleau de pâte sablée toute prête
- 120 g de Nutella®





### Étape 1

- Prenez un moule à charnière rond de 22cm de diamètre pour un démoulage facile.
- Déposez la pâte sucrée dans le moule et faites-la adhérer sur le fond et les côtés.



### Étape 2

- Piquez la pâte avec une fourchette et placez-la au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.
- Pendant ce temps, fendez la demi-gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines avec une cuillère à café.
- Dans un petit bol, battez l'œuf.



### Étape 3

- Préchauffez le four à 175°C et positionnez une grille à mi-hauteur.
- Préparez l'appareil pour le cheesecake en mélangeant la ricotta et le yaourt avec le sucre, l'œuf battu, la farine tamisée, le sel et les graines de vanille.
- Mélangez tous les ingrédients avec un fouet.





#### Étape 4

- Dans un autre bol, fouettez la crème (sans qu'elle devienne trop ferme) et incorporez-la à la préparation précédente.



#### Étape 5

- Versez la préparation dans le fond de tarte jusqu'au trois quarts de la hauteur.
- Faites cuire à 175°C pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le gâteau commence à gonfler et que le dessus soit légèrement doré.
- Faites attention à ne pas trop le cuire sinon, il sera trop sec.
- Insérez un cure-dent en bois au milieu du gâteau pour vérifier que le centre soit cuit sans être trop liquide : quand le gâteau est prêt, le cure-dent doit ressortir propre mais légèrement plus foncé.



#### Étape 6

- Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir.
- Démoulez et décorez de Nutella® à l'aide d'une poche à douille. Vous pouvez dessiner 8 sapins de Noël, un sur chaque part.

