

RECIPE

Cheesecake au Nutella®

Medium

1 h 10 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

75 g de ricotta

75 g de yaourt grec

57 g de sucre en poudre

20 g de farine

1 œuf

 $\frac{1}{2}$ cuillère à café (1 g) de sel $\frac{1}{2}$ gousse de vanille

75 g de crème fraîche entière liquide

1 rouleau de pâte sablée toute prête

120 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



1

Prenez un moule à charnière rond de 22 cm de diamètre pour un démoulage facile.

Déposez la pâte sucrée dans le moule et faites-la adhérer sur le fond et les côtés.



2

Faites des trous dans 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.



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.



4

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



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 de 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.



6

Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir.

Démoulez et décorez le dessus avec le Nutella®. Vous pouvez dessiner 8 sapins de Noël, un sur chaque part.

Et voila!