

RECETTE

Cheesecake au Nutella®

Moyen

1 h 5 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PORTIONS

75 g de ricotta 75 g de yaourt grec 57 g de sucre roux 19 g de farine Manitoba 1 oeuf 1g de sel 1/2 gousse de vanille 75 g de crème fouettée 1 pâte brisée du commerce

120 g de Nutella® (15g/part)





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



PREPARATION



Etalez la pâte brisée dans un moule à fond amovible de 22 cm de diamètre, en veillant à bien couvrir le fond et les côtés du moule. Prenez une fourchette et faites des trous dans la pâte brisée, puis réservez le moule au réfrigérateur.



Pendant ce temps, préparez l'appareil à cheesecake en mélangeant au batteur la ricotta, le yaourt grec, le sucre, les oeufs légèrement battus, la farine tamisée, le sel et les graines d'une demigousse de vanille (que vous obtiendrez en coupant votre gousse de vanille en 2 dans le sens de sa longueur avec un couteau. Raclez l'intérieur de cette demi-gousse à l'aide de la pointe de votre couteau pour en extraire les graines.) jusqu'à obtenir une texture homogène. À côté, fouettez la crème et versez-la dans la préparation.



3



À présent, incorporez l'appareil jusqu'au trois quart du moule. Il est temps de mettre le tout au four ! Faites cuire le cheesecake environ 30 minutes à 175°C. Le gâteau devrait légèrement monter et dorer en surface. Faites attention de ne pas trop cuire le gâteau, sinon il sera sec. Pour vérifier la cuisson, vous pouvez utiliser un cure-dent en bois. Insérez-le centre du cheesecake : si le cure-dent ressort propre et légèrement plus sombre, c'est prêt !

Une fois le cheesecake refroidi, étalez le Nutella[®] sur le dessus pour ajouter de la gourmandise et votre touche personnelle. Vous pouvez aussi mettre du Nutella[®] dans une poche à douille et utiliser vos talents artistiques.

Partagez la recette avec le hashtag #recettenutella

Qu'y a-t-il de meilleur qu'un cheesecake ? Un cheesecake au Nutella[®], bien sûr!