Recette Recette de cheesecake à la crème de marrons

Temps : 20 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 5

Un dessert gourmand alliant biscuit croustillant et crème onctueuse à la vanille et au marron.

Préparation

Etape 1

Base biscuitée
Émietter les galettes, les mélanger avec le beurre fondu puis tasser le tout au fond des moules. Réserver au réfrigérateur pour faire durcir.

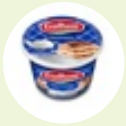
Etape 2

Crème
Mélanger le fromage frais, le sucre et la vanille, puis incorporer l'œuf, la crème fraîche et la fécule. Ajouter la crème de marron et les brisures de marron glacé.

Etape 3

Montage et cuisson
Verser la crème sur la base biscuitée et enfourner à 160–170 °C pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la crème soit prise. Laisser refroidir puis placer au frais avant dégustation.

Ingrédients


34 g Fromage frais


34 g Crème fraîche épaisse


1 Oeuf


10 g Sucre en poudre


1 Gousse de vanille


25 g Crème de marron sucrée


4 g Brisure de marron glacé


4 g Fécule de maïs

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	967
Matières grasses (g)	8.8
Dont acides gras saturés	14.4
Glucides (g)	20.1
Dont sucres	15.5
Protéines (g)	5.4
Sel (g)	0.37