Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Cheesecake sans gluten comme à New-York

GOURMANDISE SANS GLUTEN VAPEUR DOUCE

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients
Pour 6 personnes

Biscuit :

- 20 gr de farine de riz complet
- 1 oeuf
- 20 gr de sucre blond
- 2 c. à c. d'huile de coco
- QS vanille
- 1 pincée de bicarbonate de sodium

Gâteau :

- 400 gr de yaourt de brebis

- 60 gr de sucre blond
- 10 gr d'arrow root
- 1 œuf
- 200 gr de crème fraîche de brebis
- le zeste râpé d'un citron

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/3 d'eau.
2. Préparez la pâte du biscuit en mélangeant la farine, l'œuf, le sucre, l'huile de coco, le bicarbonate et la vanille.
3. Huilez un moule à charlotte en métal. Déposez en croix sur le fond du moule deux bandes de papier cuisson de 10cm de largeur et remontant sur les côtés, de façon à pouvoir démouler facilement le cheesecake, puis, un cercle de papier cuisson sur le fond.
4. Versez la pâte dans le moule et cuisez 10 minutes dans le tamis du Vitaliseur, couvercle fermé.
5. Pendant ce temps, préparez le cheesecake en mélangeant le fromage blanc de brebis, la crème, le sucre, l'arrow root, l'oeuf, et le zeste de citron.
6. Quand le biscuit est cuit, huilez de nouveau rapidement les parois du moule à l'aide d'un pinceau et versez la crème. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
7. Quand le gâteau est cuit (vérifiez la cuisson en piquant le gâteau à l'aide d'un couteau dont la pointe doit ressortir propre), laissez-le tiédir à température ambiante sans trop le bouger. Puis, réservez-le au frais jusqu'au lendemain.
8. Démoulez alors ce gâteau, retirez le papier cuisson et servez avec quelques fruits rouges ou bien un coulis de fruits de saison fait maison.

*Inspiré du **cheesecake** de chez Junior's à New-York, qui a la particularité d'avoir une pâte souple, celui-ci est sans gluten puis cuit à la **vapeur douce**. Parfumé au citron et à la vanille, c'est un dessert délicieux et frais qui se prépare à la veille.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises