

## Cheesecake à l'italienne



Au lieu de vous emmener avec un cheesecake à New-York, je vous emmène en Italie ! Cette recette de cheesecake sort tout droit du livre "un goûter à New-York" et je dois dire que quand j'ai vu cette recette à m'a fait tout de suite très envie ! Avec ce coulis de griottes c'est vraiment très très bon, le cheesecake est ferme et cette croûte tout autour du crémeux est vraiment un régal ! Ce cheesecake a vraiment plus de mon côté et on me le redemande !

### **Pour 10 tranches**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la croûte:**

125g de farine

1/2c. à café de sel

50g de ricotta

50g de beurre doux ramolli

100g de sucre glace

##### **Pour la crème de fromage:**

450g de ricotta

100g de sucre en poudre

25g de farine

2 oeufs

1 pincée de sel

6cl de jus de citron

1/2c. à café d'extrait de vanille

##### **Pour le coulis:**

150g de griottes (fraîches ou surgelées)

2c. à café de Maïzena

1cl de jus de citron

75g de sucre en poudre

Sucre glace pour la décoration

### **Préparation:**

#### **Préparez la croûte:**

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante).

Mélangez les ingrédients pour la croûte à la main jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Beurrez et farinez jusqu'au tiers de sa hauteur un moule rectangulaire d'environ 21X9cm et 8cm de haut, puis étalez dans le fond la préparation précédente.

#### **Préparez la crème de fromage:**

Fouettez les ingrédients de la crème de fromage jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène, puis versez sur la croûte.

Enfournez la gâteau 23min environ. A la sortie, la crème doit être encore assez tremblante au centre.

Placez le cheesecake (non démoulé) au réfrigérateur pour toute une nuit.

#### **Préparez le coulis:**

Mélangez le jus de citron avec la Maïzena. Dans une poêle portée sur feu moyen, faites cuire le mélange avec les griottes (décongelées) et le sucre pendant environ 10min en remuant.

Démoulez le cheesecake sur un plat à service, saupoudrez-le de sucre glace puis coupez-le en tranches. Servez avec 1 à 2 grosses cuillères à soupe de coulis.