



## **CHEESE CAKE AU PARFUM DE NOISETTE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: environ 30 mn**

### **Pour 6 petits cheese cakes individuels:**

#### Le fond:

125 g de biscuits émiettés: sablés bretons par exemple

3 petits suisse

#### La garniture:

400 g de fromage blanc en faisselle

12 cl de sirop de noisettes (ou pain d'épices ou vanille... ou ce que vous voulez)

3à g de noisettes concassées plus ou moins grossièrement

2 càc bombées de Maïzena

2 oeufs

Préchauffer le four à 160°.

Émietter les biscuits et les mélanger avec les petits suisse.

Sur un tapis de silicone ou un papier sulfurisé posé sur une plaque à gâteaux, mettre vos cercles à mousse de 6 cm de diamètre et en garnir le fond avec l'appareil biscuits-petits suisse. Bien tasser avec le dos d'une cuillère ou la pulpe du pouce. Réserver.

Passer les noisettes une minute à la poêle, réserver.

Battre le fromage blanc au fouet jusqu'à ce qu'il soit bien lisse, ajouter la Maïzena, les oeufs battus, le sirop de noisettes et les noisettes concassées.

Verser cet appareil dans les cercles et mettre au four environ 30 à 35 mn.

Le cheese cake est alors un peu ferme au toucher. Laisser refroidir et réserver au frigo.

Démouler en passant délicatement la lame d'un couteau le long des parois et en laissant le gâteau glisser vers le bas.

Décorer comme vous voulez avec des fruits, un coulis ou du chocolat, servir très frais.