

# Cheesecake au chèvre



Temps: > 60 min

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

600 g de fromage de chèvre frais sans  
croûte (par exemple Chavroux)

500 g de fromage frais

110 g de sucre cristallisé

1 cc de sel de mer

350 g de crème fraîche

170 g de miel liquide

8 gros œufs à température ambiante

## CROÛTE

380 g de crackers Graham ou d'autres  
crackers aux céréales complètes, brisés en  
morceaux

1 cc de sel de mer

15 tours de poivre noir du moulin

1 cc bombée de sucre cristallisé

2 jaunes d'œufs

220 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 165 °C (155 °C pour un four à  
chaleur tournante)

## GARNITURE

Mélanger les deux fromages frais dans le bol du robot de  
cuisine pendant 1 minute à haute vitesse. Ajouter le sucre  
et le sel, continuer à mélanger pendant 5 minutes jusqu'à  
l'obtention d'une pâte aérienne. Récupérer de temps en temps  
la masse sur les côtés du bol. Incorporer le miel et la crème  
fraîche à une vitesse toujours plus élevée. Réduire la vitesse de  
moitié, puis ajouter les œufs progressivement.

## RÉALISER LA CROÛTE

Pour confectionner la croûte, casser les crackers Graham  
en morceaux grossiers, les placer dans un mixer et les réduire  
en miettes de taille moyenne. Ajouter le sucre cristallisé,  
le sel marin et le poivre aux miettes. Ajouter ensuite le jaune  
d'œuf entier et le beurre fondu, et mélanger le tout en une  
pâte. Il ne doit pas s'agir d'une pâte sèche, mais plutôt d'une  
masse collante, qu'il faudra verser dans un moule à charnière  
d'un diamètre de 26 cm. Utiliser une spatule en silicone  
ou le dos d'une cuillère en bois pour presser la pâte à base  
de crackers dans le fond du moule et former des bords  
d'environ 3 à 4 cm de haut.

## CUISSON

Verser la garniture dans le moule à charnière de 26 cm  
de diamètre garni avec la croûte et faire cuire pendant  
60 à 70 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée et le  
cœur ferme.

## FINALISER ET SERVIR

Laisser refroidir puis réfrigérer 2 à 3 heures. Démouler et  
servir.

CONSEIL: pour obtenir un plus petit cheesecake, vous pouvez  
diviser les quantités par deux.