



Desserts

## Cotton cheesecake

**Pour 8 personnes.**

### Ingrédients

250 grammes de fromage à la crème  
2 cuillères à café de jus de citron  
140 grammes de sucre fin  
100 millilitres de lait entier  
50 grammes beurre doux  
20 grammes de maïzena  
60 grammes de farine  
1/4 cuillère à café sel  
6 blancs d'œufs  
6 jaunes d'œuf

**C'est un véritable engouement déjà depuis des années et il arrive enfin dans nos contrées: le cotton cheesecake!**

**Cela demande un peu de pratique, mais une fois que vous la maîtrisez, vous verrez à quel point ce dessert - qui selon les Japonais ressemble à un nuage - a vraiment bon goût!**

### Méthode de préparation

Faites fondre ensemble au bain-marie dans le lait le fromage à la crème et le beurre. Ajoutez la farine, la Maïzena, les jaunes d'œuf, le sel et la 1/2 du jus de citron puis mélangez en une masse bien lisse.

Battez les blancs d'œuf avec le reste du jus de citron et le sucre jusqu'à ce que cela forme des pics mous.

Ajoutez 1/3 du mélange des blancs d'œuf au mélange de fromage à la crème. Quand tout est bien mélangé, ajoutez encore une fois 1/3. Tout a-t-il été incorporé? Ajoutez alors ce mélange au tiers restant du mélange de blancs d'œuf et mélangez très doucement.

1. Versez le tout dans une forme à cake ronde et graissée.

Mettez la forme dans un bain d'eau (un plat à four plus grand rempli d'eau chaude) et cuisez environ 70 minutes - ou jusqu'à ce que la partie supérieure soit brune - à 160°C.

### Quelques conseils pour un cake au fromage parfait

Placez le cake bas dans le four de telle sorte que la partie supérieure ne devienne pas trop brune ou craquelée.

Laissez votre cake au fromage refroidir environ 1 heure dans le four avec la porte ouverte. Vous éviterez ainsi que votre création ne s'effondre à cause de trop grandes différences de température.

Votre cake peut-il avoir l'une ou l'autre décoration? Alors essayez une fois de faire des motifs avec du sucre en poudre et un pochoir.

## **Ustensiles de cuisine**

Forme à cake

Four

