



~ Cheesecake light à la pêche ~



Ingrédients

(pour 6 à 8 parts)

*450 g de fromage blanc à 0 %
3 cs de crème fraîche allégée
1 sachet de sucre vanillé
1 boîte de 870 g de pêches
2 cs de Maïzena
6 biscuits type "palais breton"*

Préchauffez votre four à 150°C.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, le sucre vanillé et le jus des pêches.

Découpez en tout petits dés 2 moitiés de pêches et ajoutez-les à la préparation.

Emiettez dans le moule à charnière les palais bretons et disposez-les de manière à ce qu'ils recouvrent bien toute la surface du moule. Versez par-dessus le fromage.

Pour la cuisson, j'ai tout d'abord enfourné 30 minutes puis constatant que la cuisson était loin d'être terminée, j'ai prolongé de 30 minutes. J'ai ensuite augmenté la puissance à 225°C puis j'ai poursuivi de nouveau 30 minutes. Sortez du four et laissez refroidir. Démoulez.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés