

Cheese cake japonais

Ingrédients

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 35-45 mn.

- 250g de ricotta
- 3 oeufs
- 50ml de lait
- 90g de sucre
- 30g de fécule de pomme de terre
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de levure chimique
- Confiture et fruits rouges



Méthode

1. Faites chauffer votre four à 175° C.
2. Mélangez ricotta, lait, 50g de sucre, les jaunes d'œufs, la fécule de pomme de terre, le jus de citron et la levure.
3. Battez les œufs avec les 40g de sucre restants et incorporez au mélange.
4. Faites cuire au bain-marie dans un moule rond. Servez froid avec de la confiture de fraise par exemple.