Recette du cheese cake, facile, vite fait, pas cher.
Cuisson en 50 minutes, four à 160°.

Ingrédients pour le fond de tarte :
200 grammes de petits beurres,  125 grammes de beurre,  50 grammes de sucre roux ou cassonade,  1 pincée de sel.
Garniture :
700 grammes de petits suisses 20%,  200 grammes de sucre en poudre + demie cuillerée à café de sel,
zeste et jus de 1 citron,  4 œufs.

Préparation :
écraser les biscuits en miettes très fines, y mélanger le sucre roux et pincée de sel.  Verser le beurre fondu et bien malaxer pour former la pâte.
A l’aide d’un ustensile plat, un verre par exemple, bien tasser la pâte au fond d’un moule à manqué à charnière.
Réserver au réfrigérateur pendant le temps de réalisation de la garniture.

Bien mélanger les petits suisses, le sucre, le jus de citron et le zeste, plus le sel,
incorporer et battre les œufs 1 par 1, au fouet.

Verser dans le moule et mettre au four préchauffé pour 50 minutes de cuisson.

A consommer frais, (meilleur le lendemain), tel quel nature ou avec un coulis de fruits rouges.