

Cheesecake fraise et crumble

Cheesecake à la vanille nappé d'un coulis de fraises et parsemé d'un crumble croquant.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le cheese cake.

Réaliser le crumble :


Dans un saladier ajouter la farine, le sucre et le beurre mou, bien malaxer l'ensemble.

Émietter grossièrement la pâte à crumble sur une plaque allant au four et laisser reposer 10 minutes au frais.

Puis cuire le crumble à 200° au four environ 7/8 minutes.

Mise en oeuvre

Dresser le cheese cake sur l'assiette, ajouter le coulis de fruits rouges et le crumble.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW YORK CHEESECAKE	 5868	1 pces
Coulis de fruits rouges		10 ml
Farine de blé		10 g
Sucre cassonade		10 g
Beurre cru		10 g