

## ATELIER CUISINE

### Ingrédients : pour l'appareil

- $\frac{5}{10}$  kg de fromage blanc 40 %
- 0,3 L de crème fraîche liquide
- $\frac{7}{100}$  kg de sucre en poudre
- 7 g +  $\frac{5}{10}$  g de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 1,8 hg d'oeufs ( sachant qu'un oeuf pèse en moyenne 60 g)
- une pincée de sel



### pour la pâte

- 0,6 hg de beurre demi-sel ( normal on est en Bretagne)
- 30 dag de petits beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de cannelle ( facultatif)

1. Préchauffez le four à 150°C, thermostat 5. Faites **fondre** le beurre. Cassez les petits-beurre en petits morceaux. **Passez**-les au mixeur avec la cannelle, le beurre fondu et le sachet de sucre vanillé.

2. Déposez cette pâte dans le fond d'un moule beurré à bord haut de 24 cm. Tassez le tout avec le dos d'une cuillère. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet le fromage blanc avec la crème fraîche, le sucre, le sucre vanillé, la Maïzéna et le sel. Puis ajoutez les oeufs en continuant de mélanger.

### 3. Pour finir











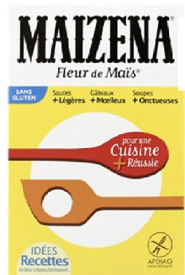




Versez cette préparation sur la pâte aux petits-beurre.

Mettez au four 40 minutes environ. Laissez refroidir avant de démouler et placez le cheesecake 1 nuit au réfrigérateur avant de servir.

Exercice : Transformer les écritures des nombres de la recette afin de la réaliser plus facilement.

# ATELIER CUISINE

**Prolongement :** Vous devez me dire le prix minimum de la recette en imaginant que je n'ai plus rien dans mes placards.

 <p><b>Fromage frais Bio Village Nature - 3.5% mg - 500g</b> 1.59 € 3.18 € / kg</p>	 <p><b>Fromage frais Malo Nature - 20%mg - 4x100g</b> 1.25 € 3.13 € / kg</p>	 <p><b>Fromage Blanc Calin Nature - 3.2% extra - 850g</b> 1.69 € 1.99 € / kg</p>
 <p><b>Sucre en poudre Béghin Say 750g</b> 1.12 € 1.49 € / kg</p>	 <p><b>Sucre en poudre Eco+ Sachet 1kg</b> 0.69 € 0.69 € / kg</p>	 <p><b>Crème fraîche entière Délice Fleurette 30%mg - 40cl</b> 1.42 € 3.55 € / l</p>
 <p><b>Crème liquide UHT Délice 30%mg - 3x20cl</b> 2.02 € 3.37 € / l</p>	 <p><b>Sucre vanillé Alsa x12</b> 1.95 € 21.67 € / kg</p>	 <p><b>Sucre vanillé Bio Village 6x7.5g</b> 1.80 € 40.00 € / kg</p>
 <p><b>Format Familial Fleur de maïs Maïzena 700g</b> 2.33 € 3.33 € / kg</p>	 <p><b>Fleur de maïs Maïzena 400g</b> 1.34 € 3.35 € / kg</p>	 <p><b>Oeuf Bio Moisan x6</b> 2.30 € 0.38 € / p</p>
 <p><b>Oeufs Les Eleveurs de Bretagne Bio plein air - x10</b> 3.23 € 0.32 € / p</p>	 <p><b>Beurre Les Eleveurs de Bretagne Demi-sel Extra-fin -80% MG 500g</b> 4.08 € 8.16 € / kg</p>	 <p><b>Beurre Tendre Les Croisés Demi-sel - 80% MG - 250g</b> 1.84 € 7.36 € / kg</p>

# ATELIER CUISINE

	<p>Beurre Les Croisés 80' Extra fin - 125g</p> <p><b>1.00 €</b> 8.00 € / kg</p>		<p>Petits-beurre Bio Village 150g</p> <p><b>0.93 €</b> 6.20 € / kg</p> 		<p>Petits beurre P'tit Délicieux x24 - 200g</p> <p><b>0.68 €</b> 3.40 € / kg</p> 
---	---	---	---	---	--