







# Cheese-cake aux fraises

Fromageomètre : 



**Temps de repos :**  
2 heures  
au réfrigérateur

**Pour rassasier 12 ogres,  
commence par dénicher :**

-  12 petits-beurre
-  45 g de beurre ou de margarine
-  500 g de mascarpone
-  50 g de sucre glace
-  100 g de fraises



## La crème de la crème...

**Aux fourneaux :**



- 1** Dans un saladier, écrase les biscuits pour les réduire en miettes.
- 2** Fais fondre le beurre dans une casserole et ajoute les biscuits émiettés. Remue jusqu'à ce qu'ils soient enrobés de beurre.
- 3** Laisse refroidir, puis mets le tout dans un moule carré (et beurré !). Tasse jusqu'à ce que la préparation soit compacte et lisse.
- 4** Dans un petit saladier, réduis à la fourchette les fraises (sauf une !) en une jolie purée rose. Ajoute le sucre glace et le mascarpone (miam !) sans cesser de remuer.
- 5** Étale ce mélange sur la première préparation et lisse avec une cuillère à soupe.
- 6** Place ensuite le cheese-cake au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 7** Juste avant de servir, fais preuve de dextérité : sculpte la fraise qu'il te reste pour décorer ton cheese-cake ! Pour cela, tu peux découper la fraise en tranches, mais sans couper la partie en niveau de la queue, et la disposer artistiquement sur ton gâteau.



**Demande l'aide  
d'un adulte.**

