



## Cheesecake à la rhubarbe

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h et 50 minutes

Recette pour 8 à 10 personnes

### Ingrédients

- 200 g de biscuits sablés
- 100 g de beurre
- 650 g de fromage frais (type nature à tartiner)
- 70 g de crème liquide entière
- 80 g de sucre
- 5 œufs
- 500 g de rhubarbe bien rose
- 100 g de sucre
- 1 citron
- 1 gousse de vanille
- 1/2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 pointe de colorant rose (facultatif)

1. Coupez la rhubarbe en tronçons, mélangez avec le sucre, le jus et le zeste du citron et les graines de la gousse de vanille. Faites cuire au

four à 160°C pendant 20 mn. Mixez les biscuits, mélangez avec le beurre fondu et tassez dans le fond d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur.

2. Mélangez le fromage frais avec le sucre et la crème, ajoutez 4 œufs entiers et 1 jaune d'œuf. Egouttez 150 g de rhubarbe et mixez-la en purée. Mélangez avec le blanc d'œuf restants, la fécule de maïs et 1/3 de la préparation au fromage. Ajoutez éventuellement une pointe de colorant rose. Alternez dans le moule des cuillères de préparation blanche avec des cuillères de préparation rose, afin d'obtenir un effet marbré.
3. Faites cuire au four à 90°C pendant 1h30. Laissez tiédir, avant de démouler délicatement le cheesecake, puis mettez-le au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures. Servez avec le reste de rhubarbe.

### **Astuce**

Pour un colorant rose naturel, utilisez de la poudre de betterave qu'on trouve en magasin bio.

Vous pouvez préparer de la même manière un cheesecake marbré au citron, en remplaçant la purée de rhubarbe par du lemon curd.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon - Photo : Julie Mechali pour le [Cniel](#)