

Gâteau aux fruits (genre cheesecake) façon Suzy :

Ingrédients pour 6 pers. :

100gr de beurre doux

30cl de crème légère semi-épaisse

5 biscottes + 6 crêpes dentelle + 10 spéculos

1cuillerée à soupe et demie de pistaches écrasées

1 cuillerée à soupe et demie de noisettes en poudre

700 à 800 gr de reines-claude dénoyautées et recoupées (ou abricots ou mirabelles ou pêches ou fruits rouges....)

200 gr de recuite (ou brousse)

4 oeufs entiers

80 gr de sucre roux

1 cuillerée de maïzena

2 à 3 cuill. à soupe de grd marnier (facultatif)

Préparation : Préchauffer le four à 150° (th 4/5)

Emiettezles biscottes, crêpes et spéculos, ajouter le beurre fondu, pistaches, noisettes et 20 gr de sucre . Mélanger homogène et répartir dans un moule rond ou rectangulaire, bien tasser et placer au frigo 2 h.(ou si pressé : 1/2 h au congélateur).

Fouetter la recuite ou brousse avec le sucre restant et la maïzena . Ajouter peu à peu la crème puis les oeufs battus.

Coupez les fruits en morceaux et les incorporer délicatement à la préparation crème .

Sortez le moule du frigo, versez dessus la préparation et enfournez 1h ou un peu + .

Voilà bonne dégustation et avec modération