**Cours de Cuisine «** Les gâteaux de Chavouoth » avec Annie Cohen et Caroline Pinto
**à ma.com, le lundi 3 mai 2010**

## 1 ) KEY LIME PIE

**1**
. Faire un fond de tarte rond comme suit :
Biscottes écrasées
¼ v sucre
½ v beurre

Mélanger le tout de façon à ce que ce soit compact. Mettre ce mélange dans un fond de tarte et bien former

**2**
. 1 boîte de lait condensé
. 4 jaunes d'oeufs
. ½ tasse de jus de citron vert (env.3 citrons)
Monter un blanc en neige bien ferme avec 8 cs de sucre et 1/2cc de citron
Recouvrir le dessus de votre tarte avec les blancs en neige et mettre au four jusqu'à ce que les blancs soient dorés

Servir bien frais

NOTES : _____

## 2 ) GATEAU AU FROMAGE : CHEESCAKE

**Liste des courses**
*Casher:*
- 500 g de fromage blanc (0% ou autre)
- 6 yaourt nature
- 600 g de fromage frais (type Philadelphia) en cacher c'est Sanson ou Kiri
- 2 petits suisses (20 % mg c'est bien)
- sucre vanillé
- 2 paquets de petits beurre (ou autre sablés)

*Migros ou Coop:*
- 200 g de beurre
- 6 oeufs blancs
- 1 kilo de sucre
- 1 kilo de farine
- cannelle

Barquette en alu ou moule en silicone ou moule ‡ charnière démontable, papier sulfurisé.
Temps de préparation:
Le Cheesecake avec cuisson demande une préparation de 30 minutes environ et 1 heure de cuisson
Le Cheesecake sans cuisson demande une préparation de 30 minutes environ.

NOTES : _____

NOTES : _____

**BON APPETIT !!**