

# CHEESECAKE BASQUE AU THÉ MATCHA

Posted on décembre 26, 2021 by Florence Breuil



Category: [Douceurs](#)

Tag: [Thé matcha](#)



Inspirée de la recette du [cheesecake basque](#) tirée du livre TheSocialFood, Carnets de recettes à la maison, celle-ci supplée simplement le miso par le thé matcha.

Comptez 500 g de cream cheese, 230 g de crème crue, 130 g de sucre blond, 20 g de fécule de maïs, une bonne cuillère à soupe de thé matcha ainsi que 6 oeufs (4 entiers et 2 jaunes).

Préchauffez votre four à 210°. Beurrez un moule à manqué de 16 (ou 20 cm) puis recouvrez-le de papier sulfurisé dans le fond et autour.

Battez tous les ingrédients ensemble à l'exception des oeufs. Ajoutez-les ensuite un par un. Versez

la préparation dans votre moule puis enfournez 30 minutes. Laissez refroidir avant de placer le cheesecake au frais de longues heures...

