

# LES RECETTES DU CHEF !



## CHEESE CAKE BISCUIT HP A L'ORANGE



### Ingrédients pour 8 personnes :

#### Pour la pâte :

- 9 sachets de 5 **biscuits HP** goût orange
- 125g de beurre

#### Pour la garniture :

- 500g de fromage blanc
- 150g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 25cl de crème fraîche

### Préparation :

- 1- Préchauffer le four à 180°C
- 2- Faire fondre le beurre et le mélanger aux **biscuits HP** préalablement écrasés en petits morceaux
- 3- Tapisser le fond d'un moule avec la préparation en tassant bien et mettre au réfrigérateur
- 4- Battre le fromage blanc jusqu'à ce qu'il soit lisse puis ajouter le sucre, la farine et les œufs un par un
- 5- Ajouter ensuite la crème et verser le mélange sur la pâte
- 6- Cuire au four 50 à 55 min à 180°C. Le mélange doit être ferme.

Servir frais accompagné d'un coulis ou de fruits rouges.

### Valeurs nutritionnelles pour 1 portion :

- Energie : 508 Kcal
- Protéines : 18 g



### Biscuits HP Tonusline

Existe en trois parfums : chocolat, cacao-noisette, morceaux d'orange.



[www.tonusline.com](http://www.tonusline.com)

*Nos diététiciens sont à votre écoute pour toutes vos questions concernant la prise en charge de la dénutrition.*

**Contactez-nous au 03.85.69.07.80**

**Nutrisens**  
MEDICAL