

Sernik



Ingrédients :

Pour la crème :

- 500 g de petits suisses (ou yaourt maison égoutté)
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 4 œufs
- 1 grosse cuillère à soupe de maizena
- 180 g de sucre
- Vanille liquide

Pour la pâte sablée :

- 225 g de farine
- 90 g de sucre
- 180 g de beurre
- 1 ½ jaune d'œuf
- Zeste de citron vert



Préchauffez le four à 200°C.

Préparez la crème :

Laissez égoutter les petits suisses à travers une compresse. Une fois égouttés, les mettre dans un bol.



Ajoutez dans ce bol la crème fraîche, les œufs, la maïzena, le sucre, la vanille liquide.



Battez ensemble tous ces ingrédients de façon à obtenir une crème lisse.



Préparez la pâte sablée :

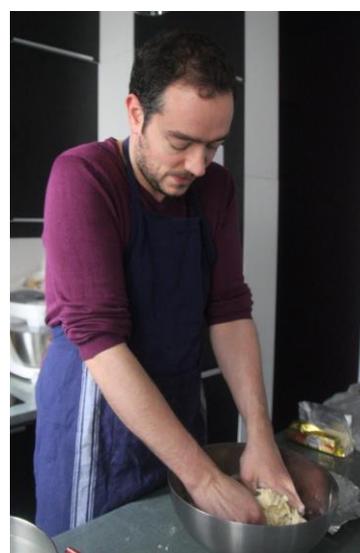
Mélangez ensemble la farine et le sucre.



Ajoutez le jaune d'œuf puis le beurre mou coupé en morceaux.



Pétrir ensemble tous ces ingrédients.



Ajoutez le zeste de citron vert, et incorporez-le dans la pâte.



Beurrez et farinez le moule.



Étalez la pâte et la déposer dans le moule



Versez la crème, puis mettez-le au four



Laissez cuire 15 à 20 min à 200°C. Puis baissez la température à 150/160°C, et laissez cuire 1h.



Laissez le sernik refroidir, puis démoulez-le.



Servez de préférence le lendemain avec un coulis.