



*Succombez à la
délicieuse histoire
d'une jeune femme
partie à la conquête
du New York des
années 1930 avec
une recette de gâteau
pour seul bagage.*

EN LIBRAIRIE LE 19 MAI



PIRANHA

La recette secrète du cheesecake de La Pâtissière de Long Island

Base: Malaxez **300 g de biscuits aux flocons d'avoine** émiétés avec **100 g de beurre fondu** et **une pincée de sel marin**. Disposez dans un moule à manqué préalablement huilé et placez 30 minutes au frais.

Préparation: Préchauffez le four à 180° C. Mélangez **700 g de fromage nature à tartiner** et **20 g de sucre** puis ajoutez **2 cuillères à soupe de jus de citron**, **1 sachet de sucre vanillé**, **3 cuillères à soupe de fécule de maïs** et mixez le tout 4 minutes à vitesse moyenne. Ajoutez **3 œufs** un par un. Versez la garniture

dans le moule et mettez-le dans le four que vous aurez baissé à 160° C.

Cuisson: Au bout de 15 minutes, baissez à 120° C environ et laissez encore cuire une heure.

Conseil: C'est au bain-marie que le cheesecake est le mieux réussi et dans tous les cas, il doit passer au moins une nuit au réfrigérateur. Libre à vous d'ajouter par-dessus de la **chantilly**, de la **confiture** ou des **fraises fraîches**.

Ingrédient secret: Seule une lecture attentive de *La Pâtissière de Long Island* vous le révélera !