



Dessert

Cheese-cake au muesli et La Vache qui rit®

🕒 Préparation : 40 min. - Cuisson : 30 à 35 min + conserver 2 h au frais

€ Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,27 €

Ingrédients

pour environ 120 adolescents ou
150 enfants en primaire

- 1,5 kg de muesli
- 1 kg de beurre
- 1,7 kg de fromage blanc
- 1,2 kg de sucre
- 500 g de farine
- 1,5 l d'œufs liquide
- 1,1 kg de **La Vache qui rit®**
- 300 g de cranberries
(canneberges) séchées

Progression de la recette

1. Mélanger le muesli avec le beurre fondu.
2. Tapisser le fond des moules sur 1 cm d'épaisseur avec le mélange.
3. Au batteur, mélanger dans l'ordre suivant : œufs et **La Vache qui rit®**, fromage blanc, sucre, farine tamisée et cranberries.
4. Recouvrir les fonds de mueslis préalablement placés dans les moules.
5. Cuire au four à 180 °C pendant 30 à 35 min.
6. Vérifier en fin de cuisson avec la pointe d'un couteau.
7. Conserver au frais pendant au moins 2 h avant de servir.



Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 20 - 30 g/pers.
Pour un adolescent en collège / lycée : 30 - 50 g/pers.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 1383 kJ / 330 kcal - Matières grasses :
15,6 g dont acides gras saturés : 9,5 g - Glucides : 40,4 g dont
sucres : 21,9 g - Protéines : 7 g - Sel : 2,7 g - Calcium : 186 mg

Astuce du chef

Vous pouvez remplacer les cranberries par des bananes séchées qui s'harmoniseront merveilleusement avec La Vache qui rit®.