

# ATELIER PARENTS/ENFANTS

## « CUISINIERS & PATISSIERS EN HERBE »

### n°6

### Atelier Parents/enfants

## Cheesecake ou gâteau au fromage

A partir de 6 ans



Vous le pensez 100% américain, c'est pourtant au cœur de l'Europe que cet irrésistible dessert au fromage frais a vu le jour. Cheesecake, qui es-tu vraiment ?

Ce gâteau au fromage, dense et onctueux, a un goût de reviens-y. Définitivement tendance, nos recettes de cheesecake maison se préparent aussi avec du fromage frais Carré Frais® ou encore St Môret. Américain dans l'âme, ce dessert n'est pourtant pas une invention de l'Oncle Sam. À l'origine, il s'agit d'une spécialité d'Europe centrale et orientale, savourée bien des siècles avant qu'il ne soit remis au goût du jour, ces dernières années, sur le Vieux Continent.

#### Du gâteau slave à la pâtisserie américaine

La recette originelle du cheesecake est slave. Il s'agit de la Vatrouchka, un dessert né au sein de la communauté juive polonaise, et d'Europe centrale, plus généralement. Ce gâteau moelleux, réalisé avec du fromage blanc à la saveur aigrette de type faisselle, des œufs, du sucre, de la farine et parfumé à la vanille, est à l'origine préparé sur une base de pâte sablée très fine.

Source : quiveutdufromage.com

**Samedi 23 novembre 2019**

**De 9 h 45 à 12 h**

**Recette : Cheesecake ou gâteau au fromage**

**Avec la participation d'un professionnel en pâtisserie**

**10 Place Troisdorf**

**Quartier des Champs Elysées - Evry-Courcouronnes**

**ADHESION : 20 € adhésion annuelle par famille**

**TARIF PAR ATELIER : 4 € un parent + un enfant**

- Pas d'inscription par téléphone,
- En cas d'indisponibilité, merci de nous prévenir
- Nombre de places limité

Avec le soutien

