

## Baby cheese cake au citron

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



### Ingrédients pour 4 petits cheese cake

- 270 g de fromage blanc
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 25 g de farine
- 20 g de maïzena
- le jus d'un citron
- le zeste d'un citron non traité

Bien beurrer (y compris le haut des bords) et fariner 4 ramequins. Les fariner et les réserver au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Mélanger au fouet les œufs et le sucre. Ajouter la farine et la maïzena, puis le fromage blanc, le zeste et le jus d'un citron.

Répartir cette préparation dans les 4 ramequins.

Enfourner pour 30 minutes.

Les cheese cake vont gonfler, un peu comme des soufflés, puis retomber en refroidissant.

Laisser refroidir puis démouler. Réserver au frais, jusqu'au moment de servir.