[](http://storage.canalblog.com/11/66/343234/34964677.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/37/49/343234/34964774.jpg)

Ce dessert je l'ai pris sur le blog de micky <http://mickymath.over-blog.com/article-23217550.html> et je n'ai pas été déçue du résultat c'était divin...

INGREDIENTS POUR 9 PERSONNES:

Pour le sablé:

\*200gr de farine

\*1 c à c de levure chimique

\*1 oeuf

\*180gr de beurre mou

\*100gr de sucre fin

Pour la crème:

\*1 citron jus et zeste

\*100gr de sucre

\*200gr de ricotta

\*200gr de fromage blanc

\*1 c à c de levure chimique

\*3 oeufs

PREPARATION:

Mélanger la farine,la levure,le sucre et le beurre mou.

[](http://storage.canalblog.com/03/68/343234/34965444.jpg)

ensuite ajouter l'oeuf entier...

[](http://storage.canalblog.com/32/89/343234/34965491.jpg)

Mettre le tout dans un moule de 20/20 carré et cuire 15 min à 180°C.

[](http://storage.canalblog.com/24/03/343234/34965532.jpg)

Mélanger les fromages,les zestes,le jus de citron,la levure et ensuite les oeufs entiers.Sortir le gâteau sablé du four...

[](http://storage.canalblog.com/54/52/343234/34965623.jpg)

Verser la préparation sur le biscuit et cuire à nouveau 35 min à 150°C.

[](http://storage.canalblog.com/48/38/343234/34965844.jpg)

Laisser refroidir 2h avant de le couper.

[](http://storage.canalblog.com/41/52/343234/34965871.jpg)

Démouler...

[](http://storage.canalblog.com/69/01/343234/34965906.jpg)

Couper le en carrés...

Bon appétit...