

Le gâteau de Nicolas : le mythique cheesecake



Photo retouchée (IA)

Dans la cuisine de l'Institution Robin, les desserts sont une tradition bien ancrée, un nouveau gâteau a fait sensation : le cheesecake de Nicolas.

Cuisinier à l'Institution Robin depuis plus de trois ans, Nicolas connaît bien les lieux... il y a même fait ses études ! Passionné de vélo et de cuisine, il prépare chaque semaine un gâteau pour les élèves, avec toujours autant de soin et de gourmandise.

Le cheesecake, une recette mythique revisitée par Nicolas

Ce dessert emblématique a traversé les siècles et les continents. Il existe aujourd'hui une multitude de variantes : avec ou sans cuisson, avec ou sans coulis, avec ou sans biscuit... Mais Nicolas, lui, mise sur la simplicité et la qualité. Sa version associe des ingrédients soigneusement choisis : des œufs de plein air, du fromage blanc pour une texture onctueuse, et du chocolat blanc pour une touche gourmande.

Les étapes de la recette de Nicolas

- Il commence par mélanger le sucre avec les œufs jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
- Il ajoute ensuite la farine et mélange pour que la pâte soit bien homogène.
- Puis vient le chocolat blanc, pour la gourmandise, et le fromage blanc, pour l'onctuosité.
- Enfin, il enfourne le tout... et le tour est joué !

Retrouvez la recette sur Instagram **@InstitutionRobin** ou en cliquant sur [ce lien](#).



Plus d'actualités sur la restauration scolaire, rendez-vous sur so-happy.fr ou sur l'app

