

CHEESECAKE AUX POMMES ET AU SPECULOOS



Ingrédients :

Biscuit :

- 200grs de speculoos
- 150grs d'amandes en poudre
- 80grs de beurre mou

Appareil :

- 2 pommes
- 400grs de fromage blanc bien égoutté
- 3 oeufs
- 50grs de crème fraîche
- 75grs de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de maïzena

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Pour la base : mixer les spéculoos afin de les réduire en poudre. Ajouter la poudre d'amandes et le beurre mou et mixer à nouveau. Tapisser le fond d'un moule et tasser la préparation.
- Peler les pommes, les couper en fins quartiers et les mettre à dorer dans une poêle avec le beurre. Les retourner régulièrement. Disposer sur le fond de pâte.
- Mélanger au robot ou dans un cul-de-poule, le sucre, les oeufs, la crème fraîche, le fromage blanc et la maïzena.
- Verser dans le moule et mettre à cuire environ 45 minutes.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »