

Cheesecake New-yorkais

Ingrédients pour un cercle de 22cm de diamètre:

Pâte :

100g de petit-beurres
200g de spéculoos
180g de beurre fondu

Mettez tous les gâteaux secs dans le bol d'un robot avec la lame et mixez jusqu'à obtenir une poudre pas trop fine (il doit rester des morceaux de biscuits). Ajoutez le beurre fondu et mixez encore un peu pour obtenir une pâte.

Etalez un papier cuisson sur une plaque de four. Posez votre cercle. Recouvrez le fond avec le biscuit et tassez bien avec une cuillère. Allez bien jusqu'aux bords. Faites cuire 10 minutes à 180°.

Cheesecake :

600g de Philadelphia
150g de fromage blanc
150g de sucre
30g de farine
3 œufs
2 jaunes d'oeuf
1 citron
1 gousse de vanille
150g de crème fraîche épaisse

Fouettez les fromages ensemble pendant 1 minuyte (le mélange doit être bien lisse). Ajoutez ensuite les ingrédients dans l'ordre : le sucre, la farine, les œufs un à un puis les jaunes pareil, le zeste du citron et les graines de la gousse de vanille. Battez toujours entre chaque ajout.

Finissez par la crème fraîche et battez brièvement.

Montez le four à 200° et versez la crème sur votre fond de cheesecake cuit. Attention ne versez pas de trop haut au risque de voir se mélanger les biscuits et la crème.

Faites cuire 15 minutes puis baissez à 100° et laissez cuire 50 minutes.

Laissez refroidir et mettez au frais jusqu'au moment de servir (dans l'idéal 1 nuit).

Vous pouvez verser du coulis de framboises, du caramel, de la sauce chocolat au choix au moment de servir.