

# Chez Fabie

## Cheesecake à la fraise



### **Ingrédients :**

250 g de biscuits type “Petit Beurre”

125 g de beurre fondu

500 g de fromage nature (type Saint Môret)

125 g de crème fraîche épaisse

125 g de sucre

1 c. à café d'extrait de vanille

2 œufs

125 g de fraises (*la prochaine fois, j'en mettrai un peu plus*)

1 c. à soupe de sucre pour la finition

125 g de fraises pour servir

### **Préparation :**

Coupez les gâteaux en morceaux et réduisez-les en miettes à l'aide d'un mixeur (sinon, écrasez-les à la fourchette ou à l'aide du dos d'un verre).

Mélangez-les au beurre fondu puis étalez la pâte obtenue dans le fond d'un moule en métal ou en silicone de 24 cm de diamètre, avec le dos d'une grande cuillère. Ne tassez pas trop et faites remonter légèrement la pâte sur les bords. Lavez les fraises, séchez-les, équeutez-les puis coupez-les en morceaux et répartissez-les sur la pâte. Réservez au frais.

Préchauffez votre four à 180° (th.6). Dans un bol, mélangez le fromage frais et la crème, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajoutez le sucre, l'extrait de vanille, les œufs et mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Versez la préparation dans le moule. Enfournez 40 minutes environ, jusqu'à ce que la garniture soit prise mais légèrement tremblotante au centre. Eteignez votre four et laissez-y reposer le cheesecake 45 minutes. Sortez-le et saupoudrez dessus un peu de sucre en poudre. Laissez refroidir, couvrez puis réservez au frais pendant au moins une demi-journée. Sortez-le 15 minutes avant de le servir.