

LE CHEESECAKE



Préparation : 15mn
Cuisson : 45mn
Pour 4 personnes

La pâte :

200g de biscuits (biscuits secs, spéculoos ou mix des deux)
80g de beurre demi-sel

La garniture :

300g de fromage blanc épais
300g de faisselle
175g de sucre
2 œufs entiers + 2 jaunes
10 cl de crème liquide
1 citron non traité
½ cuillerée à café de vanille liquide (ou 1 sachet de sucre vanillé, si vous n'en avez pas)

Allumer le four à 180°C/th.6. Beurrer un moule rond (à bord amovible de préférence ou en silicone) d'environ 25cm de diamètre, mais pas plus. Pour réaliser le fond de pâte, mixer les biscuits et le beurre dans un robot, jusqu'à obtention d'une semoule épaisse. Etaler dans le moule en n'aplatissant pas trop avec le dos d'une cuillère et en faisant légèrement remonter la pâte sur les bords.

Mixer le fromage blanc et la faisselle avec le sucre. Ajouter les œufs et les jaunes, la vanille et la crème liquide sans cesser de mixer.

Rincer le citron, l'essuyer et râper son zeste au-dessus du bol du robot. Presser le citron et ajouter une cuillerée à soupe de jus dans le bol. Mixer le tout une dernière fois. Pour une version plus aérienne, ajouter les deux blancs restants battus en neige. Verser la préparation dans le moule et glisser au four.

Laisser cuire 45 mn. Surveiller la cuisson : le dessus ne doit pas trop colorer. Le gâteau est très gonflé, il va doucement retomber. Laisser reposer 30mn à four éteint avant de le sortir. Laisser refroidir avant de démouler. Servir à température ambiante ou plus fraîche.

N.B : le gâteau peut être servi accompagné de coulis de fruits. Il est aussi possible d'intercaler entre la pâte et l'appareil (= la garniture) des fruits plus ou moins mixés (selon votre goût) en fonction de la saison.