



### Classic New-York Cheesecake.

Pour 10 à 12 personnes :

- 200 g de Graham crackers (ou de Petits beurres) ;
- 1/3 de tasse de beurre (environ 80g) ;
- 750 g de fromage à la crème à température ambiante (Philadelphia, par exemple) ;
- 1 tasse de crème semi-épaisse (250 ml) ;
- 4 œufs ;
- 2/3 de tasse de sucre en poudre (130 g) ;
- 1 gousse de vanille.



Préchauffez le four à 150°C.

Écrasez les biscuits pour obtenir des miettes assez fines. Vous pouvez aussi les mixer dans un robot si vous êtes équipé. Faites fondre le beurre et le mélangez aux biscuits écrasés. Étalez cette préparation dans le fond d'un moule à bords hauts, l'idéal étant un moule à charnière, et tassez bien à l'aide d'une cuillère. Réservez au frais.

Battez le fromage à la crème et la crème fraîche afin d'obtenir un ensemble homogène. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Incorporez ensuite le sucre. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et extrayez-en les petites graines noires. Ajoutez-les à l'appareil et mélangez.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire 1h10. A la fin de la cuisson, éteignez le four et laissez-y le cheesecake refroidir. Placez-le ensuite au frais jusqu'à dégustation (24 heures de préférence).