

LE CHEESECAKE



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 200 g de biscuits de spéculoos
- 500 g de fromage blanc en faisselle, non allégé, à laisser égoutter une nuit dans une passoire au réfrigérateur
- 70 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 150 g de sucre en poudre
- Le zeste de 1 citron non traité
- 2 cuill à soupe de gelée de framboise
- 1 cuill à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer le fond du moule à charnière tapissé de papier sulfurisé. Découper une bande de 12 cm de papier sulfurisé et la poser pour rehausser les bords.

4 Étaler la gelée de framboise sur la pâte sablée à l'aide d'une spatule.

2 Mixer les spéculoos. Faire fondre le beurre, mélanger avec les biscuits pour obtenir une pâte sablée.

5 Verser le fromage bien égoutté, la crème fraîche, le zeste de citron et les sucres en poudre et vanillé dans un saladier. Mélanger au fouet et ajouter les oeufs un à un.

3 Verser cette pâte sablée dans le moule et bien la tasser avec le dos de la main.

6 Verser dans le moule et cuire 50 min en surveillant la couleur. Laisser refroidir et réserver 2 h au réfrigérateur avant de démouler. Décorer de framboises et saupoudrer de sucre glace.

ASTUCE : Pour un effet « pâtissier », découper la croûte du cheesecake sur tout le pourtour.