



de course

## Ingrédients

- 8 6 personnes
  - 200 g Biscuits de type Speculoos
  - 80 g Beurre
  - 375 g Fromage frais de type Philadelphia
  - 2 Oeufs
  - 1 Jaune d'oeuf
  - 65 g Crème fraîche
  - 15 g Farine
  - 75 g Sucre
  - 1 Citron jaune bio
  - 2 pincées Vanille en poudre
  - 1 pincée Sel
- Calories = Elevé

## New York cheesecake classique et irratable



Facile



30 min



1h 15



Moyen

### Étapes de préparation

- 1 Faites fondre le beurre au micro-ondes.
- 2 Mixez les biscuits. Mélangez le beurre et les biscuits.
- 3 Beurrez et chemisez un moule à manqué de papier sulfurisé.
- 4 Tapissez le fond de votre moule avec le mélange beurre/spéculos. Tassez bien la préparation. Entrez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 5 Prélevez le zeste de votre citron à l'aide d'une micro-râpe.
- 6 Dans un saladier, fouettez le fromage frais de type Philadelphia afin de l'assouplir. Ajoutez le sucre, la farine, le zeste de citron, la poudre de vanille, une pincée de sel puis les œufs un à un ainsi que le jaune, la crème fraîche tout en fouettant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 7 Versez la préparation sur la base biscuitée.
- 8 Enfournez à 180 °C pour 15 minutes de cuisson. Baissez la température à 100 °C et poursuivez la cuisson 1 heure.
- 9 Laissez refroidir votre cheesecake dans le four ouvert pendant 1 heure.
- 10 Démoulez et entreposez 3 heures au réfrigérateur.

### Mon truc en plus..

---

---

---

---

---

---

### Astuces et conseils pour New York cheesecake classique et irratable

Accompagnez ce cheesecake de fruits rouges avec leur coulis.