



Cheesecake new-yorkais

Ingredients

Biscuit

200g de speculoos

80g de beurre

Crème

450g de philadelphia

3 oeufs

1 jaune d'oeuf

85g de crème liquide entière

20g de farine

100g de sucre

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de jus de citron

Biscuit

- Pour un moule de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mettre les biscuits dans un sachet congélation et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Ajouter dedans le beurre fondu et bien mélanger

Garnir le fond du moule de la pâte de biscuit en tassant bien

Beurrer généreusement les bords

Mettre au frais

Crème

Préchauffer le four à 140°C

Mélanger ensemble le philadelphia et la crème liquide

Verser la farine, le sel, le sucre, le jus de citron et mélanger

Ajouter les oeufs et mélanger

Verser la préparation sur le fond de biscuit

Enfourner 1h

Démouler chaud pour éviter que le cheesecake ne craque ---> un moule à charnière sera plus pratique

ASTUCE

Accompagnez-le d'un coulis de fruit et c'est le paradis

/>