

Cheesecake traditionnel

À table :

Nombre de personnes : 4

Au marché

Saison : automne

La pâte :

125 g de biscuits (biscuit secs, spéculoos)

50 g de beurre

La garniture :

600 g de fromage blanc épais (Saint-Moret, Philadelphia, Saint-Florentin)

175 g de sucre

2 oeufs entiers + 2 jaunes

1 dl de crème liquide

1 citron non traité

1/2 cuillerée à café de vanille liquide naturelle

Préparation : 15min

Cuisson : 45min

Repos : 15min

Temps Total : 1h15min

Ustensiles :

1 moule à manqué de 22 cm de diamètre

Difficulté : Très facile

Coût : Bon marché

Allumez le four à 180 (th6). Beurrez un moule rond à bord et chemisez-le de papier sulfurisé.

Pour la pâte, mixez les biscuits et le beurre dans un robot, jusqu'à obtention d'une qu'à semoule épaisse.

Étalez-la dans le moule en aplatissant bien avec vos doigt.

Mettez le fromage dans le bol d'un robot et ajoutez le sucre. Mixez afin de lisser le mélange.

Ajoutez les oeufs et les jaunes, la vanille et la crème, sans cesser de mixer.

Rincez le citron, essuyez-le et râpez son zeste au au-dessus du bol du robot. Coupez le citron en deux et pressez-le ; ajoutez 1 cuillerée à soupe de jus dans le bol. Mixez une dernière fois.

Versez la préparation dans le moule et glissez au four. Laissez cuire 45 mn. Le gâteau est très gonflé,

il va doucement retomber. Laissez-le reposer 15 mn avant de le démouler. Servez à température ambiante.

Vous pouvez choisir un fromage blanc type faisselle, mais laissez-le s'égoutter dans une passoire 3h au moins, afin d'en éliminer le maximum d'eau.

Imaginez un petit bar dans Little Italy, un espresso et une énorme part de ce cheesecake ? Tout NYC dans un gâteau.

