



Le cheesecake de Manon ...

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 50-55 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) (ou 4 jours de confinement à 2 !):

- Croûte :
- 250 g de spéculoos émiettés
 - 125 g de beurre fondu
 - 1/2 cuillère à café de muscade râpée
- Garniture :
- 500 g de fromage blanc type faisselle
 - 150 g de sucre
 - 2 cuillères à soupe de farine
 - 3 œufs
 - 250 ml de crème fraîche
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

- 1) Préchauffez le four à 180 °C
Tapissez de papier sulfurisé un moule de 23 cm de diamètre.
Idéalement le fond du moule doit être amovible. Sinon laissez bien dépasser le papier pour démouler le gâteau plus facilement !
- 2) Mélangez bien les biscuits émiettés, la muscade et le beurre fondu. Tapissez le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettez au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.
- 3) Battez la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit "lisse" puis ajoutez le sucre et la farine. Continuez à battre en incorporant les œufs un par un. Ajoutez finalement la crème fraîche et l'extrait de vanille.
Versez délicatement sur la croûte. Attention : il ne faut pas que la croûte "émerge" de la crème au risque de brûler à la cuisson.
- 4) Cuire au four 50 à 55 minutes. Il faut que le gâteau soit ferme au toucher.
Laissez ensuite refroidir. Démoulez et servez frais, éventuellement accompagné d'un coulis de fruits rouges.

C'est encore meilleur si vous préparez votre cheesecake la veille. Laissez-le dans ce cas au frigo jusqu'au moment de servir.