

Cheesecake



Ingrédients :

- 30 cl de lait concentré non sucré
- 400 g de fromage frais (type Philadelphia, St Morêt)
- 110 g de sucre
- 4 œufs
- 2 gousses de vanille
- 75 g de beurre doux
- 200 g de spéculoos (biscuits à la cannelle)

Ustensiles :

- Un cercle à pâtisserie
- Papier sulfurisé
- Saladier
- Une cuillère à soupe
- Un couteau
- Un fouet
- Une fourchette
- Spatule
- Balance

- ❶ Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5).
- ❷ Tapiser les bords du cercle à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- ❸ Ecraser **les biscuits** et bien les mélanger avec **le beurre**.
- ❹ Tapiser le fond du moule avec ce mélange en tassant bien.
Mettre le plat au frais.
- ❺ Battre **le fromage frais** jusqu'à ce qu'il soit lisse.
- ❻ Ajouter les **graines de gousses de vanille** puis **les œufs**, un par un, puis **le sucre** et le **lait concentré**.
- ❼ Mélanger et verser sur la croûte de biscuit.
- ❽ Enfourner pour 40 minutes. Laisser dans le four éteint pendant 1 heure, puis mettre au frais au moins 4 heures (une nuit, c'est mieux).
- ❾ Démouler juste avant de servir.

•••••
••••• *Bon appétit !* •••••
•••••