



Cheesecake

- Recette de Pascale Weeks -



Pour le « crust »:

- 250g de biscuits « digestive » ou petits beurrés ou des palais bretons
- 100g de beurre fondu

Pour le « filling »:

- 400g de « Nature à tartiner » Leader Price
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 150g de sucre
- 1cc de vanille liquide
- 2 œufs légèrement battus

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Couper les gâteaux en morceaux, les mettre dans le bol d'un robot de type mixeur puis actionnez le robot jusqu'à obtenir des miettes pas trop fines. Ou bien, on peut aussi mettre les biscuits dans un sac congélation et les écraser au rouleau à pâtisserie. Verser dans un bol, ajouter le beurre fondu et bien mélanger.

Étaler ce mélange dans le fond d'un moule souple en silicone en se servant du dos d'une grande cuillère. Ne pas trop tasser et faire légèrement remonter les bords.

Réservez au frais.

Dans un bol, mélanger à l'aide d'un batteur électrique le fromage et la crème, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajouter le sucre, l'extrait de vanille, les œufs légèrement battus et mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Verser dans le moule, sur le mélange beurre/gâteaux.

Enfourner et laisser cuire pendant 40 min environ, jusqu'à ce que la garniture soit prise mais encore très légèrement tremblotante au centre.

Éteindre le four et laisser reposer le cheesecake pendant 45 min, four éteint. Le sortir, laisser refroidir puis réserver au frais une demi-journée.

Juste avant de servir, sortir le cheesecake du réfrigérateur. Le démouler, le couper en parts et servir avec un coulis de fruits.