



Cheesecake de brebis à la cannelle et au citron)



Ingrédients (pour 8 personnes) :

250g de spéculoos
 100g de beurre à température ambiante
 2 fromages blancs de brebis de 200g chacun
 1 yaourt nature de brebis (150g)
 3cs de jus de citron
 2cs de citron confit
 4 oeufs
 100g de sucre + 1cs de sucre
 4cs de crème fraîche
 cannelle en poudre
 vanille en poudre

Avec un mixeur, réduisez les spéculoos en poudre. Coupez le beurre ramolli en petit morceaux dans un saladier, ajoutez la poudre de spéculoos et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'une semoule grossière.

Comme je n'avais pas de moule à charnière, j'ai utilisé mon moule à gâteau pirex que j'ai chemisé d'une grande feuille de papier sulfurisé.

Déposez dans le fond du moule chemisé la pâte et laissez 20min au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C. Dans un grand saladier, lissez au fouet les fromages blancs égouttés et le yaourt. Ajoutez le sucre, la vanille et 2cs de jus de citron. Mélangez à nouveau au fouet. Incorporez les oeufs battus un à un dans le mélange, toujours avec le fouet.

Répartissez l'ensemble dans le moule, faites cuire au four pendant 45 min.

Pendant ce temps, préparez le nappage : mélangez dans un saladier, la crème fraîche, la cuillère à soupe de sucre, la dernière cuillère de jus de citron, le citron confit. Ajoutez un peu de vanille. Disposez cette crème sur le gâteau et laissez cuire 10 min supplémentaires.

A la sortie du four, saupoudrez le gâteau de cannelle en poudre. Quand il est complètement refroidi, placez-le au minimum 2H au réfrigérateur.