

Cheesecake



Pour 12 personnes

Ingrédients :

Pour la base (biscuit) :

- 85 g de beurre fondu + une noisette pour le moule
- 140 g de spéculoos
- Une cuillère à soupe de sucre blanc ou roux

Pour la garniture :

- 900 g de fromage style Philadelphia
- 250 g de sucre roux
- 25 g de farine
- 1 ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- Le zeste d'un citron
- 7ml de jus de citron



- 3 gros œufs + 1 jaune
- 200 ml de crème fraîche épaisse

Pour le glaçage :

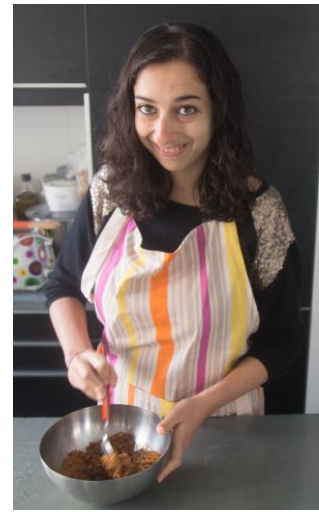
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 2 cuillère à café de jus de citron

Sortez tous les ingrédients 2h à l'avance pour qu'ils soient à température ambiante.

Placez une plaque de cuisson au milieu du four. Préchauffez le four à 160°C.

Commencez par préparer la base.

Faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez en remuant le sucre et les biscuits émiettés jusqu'à ce que le mélange soit bien humecté.



Tappez la préparation dans le fond d'un moule à manqué de 23 cm et laissez cuire 10 minutes. Laissez refroidir sur une grille métallique pendant la préparation de la garniture.



Préparez la garniture.

Augmentez la température du four à 200°.

Avec un batteur électrique battez le fromage frais à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux, en environ 2 minutes. Baissez la vitesse et ajoutez progressivement le sucre, puis la farine, et une pincée de sel, en raclant bien les bords du bol et le fouet.



Ajoutez la vanille, le zeste et le jus de citron.



Dans un autre bol, fouettez ensemble les œufs et le jaune. Ajoutez-y la crème fraîche, et mélangez bien jusqu'à obtenir une texture lisse.



Incorporez ce mélange à la préparation précédente, à vitesse basse : il faut fouetter pour bien mélanger, mais pas trop. L'appareil doit être lisse, léger et assez aéré.
Beurrez (avec du beurre fondu) les bords du moule à manqué. Garnissez-le de l'appareil à cheesecake. S'il y a des petits morceaux, enfoncez-les avec un couteau. Le haut du cheesecake doit être le plus lisse possible.



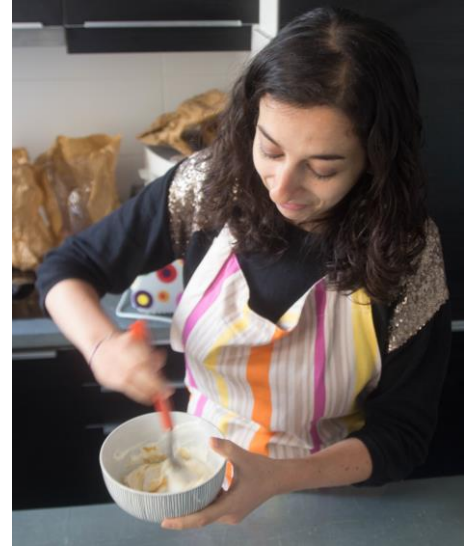
Faites cuire pendant 10 minutes.

Baissez la température à 90°C et laissez cuire 30 minutes. Si vous secouez doucement le moule, l'appareil à cheesecake doit trembler légèrement. Eteignez le four et laissez sa porte ouverte si vous souhaitez un cheesecake crémeux au centre. Laissez la porte fermée pour une texture plus sèche. Laissez refroidir dans le four pendant 2 heures. Le cheesecake peut légèrement craqueler sur le dessus en refroidissant.



Préparez le glaçage.

Mélangez ensemble la crème épaisse, le sucre et le jus de citron.



Étalez le mélange sur le cheesecake, jusqu'aux bords. Couvrez de papier aluminium et laissez au réfrigérateur au moins 8h, ou toute une nuit.



Passez un couteau sans dents sur les côtés du moule pour décoller les bords.