

## Cheesecake aux cookies



Vous hésitez entre cookies et cheesecake ?? Eh bien n'hésitez plus et réalisez les deux en les alliant, vous obtiendrez quoi ?? Une vraie boombo ! Ce cheesecake est juste dément ! Des morceaux de cookies dedans, une croûte de cookies en dessous, vraiment extra ! Le fondant du cheesecake avec le léger croustillant des cookies fera un malheur à table, un dessert étonnant qui ravira les papilles de la petite famille ou de vos amis !

### **Pour 6 à 8 personnes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour les cookies:**

120g de beurre

190g de sucre roux

1 oeuf

220g de farine

1c. à café de levure chimique

150g de pépites de chocolat (j'ai mélangé 100g de pépites de chocolat au lait et 50g de chocolat noir grossièrement haché)

##### **Pour le cheesecake:**

80g de beurre

600g de cream cheese (type philadelphia®)

100g de sucre

2 oeufs

1/2c. à café de graines de vanille

##### **Pour la décoration:**

4 carrés de chocolat noir

#### **Préparation:**

**Préparez les cookies:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre avec le sucre roux dans un grand saladier, en fouettant bien pour obtenir une texture crémeuse. Ajoutez l'oeuf, puis incorporez la farine, la levure et les pépites de chocolat; mélangez le tout rapidement sans trop travailler la pâte.

Prélevez 100g de pâte à cookies et réservez au réfrigérateur pour l'intérieur du cheesecake.

Formez des petites boules de pâte de 40g et déposez-les au fur et à mesure sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement. Enfourez et laissez cuire pendant 10min.

Au terme de la cuisson, sortez la plaque du four et laissez les cookies refroidir complètement avant de les décoller, pour éviter qu'ils ne se cassent. Réservez-les dans une boîte en fer.

**Préparez le cheesecake:**

Faites fondre le beurre. Mixez 180g de cookies, ajoutez-y le beurre fondu et mixez de nouveau. Etalez cette préparation dans un moule à charnière d'environ 20cm de diamètre dont le fond est recouvert de papier sulfurisé et les bords légèrement beurré, en la tassant bien.

Fouettez le cream cheese, le sucre et les oeufs dans un grand bol, ajoutez les graines de vanille. Sortez la pâte à cookies réservée, formez des petites billes de pâte et jetez-les au fur et à mesure dans le mélange cream cheese.

Versez le tout dans le moule et enfourez pour 45min environ: le cheesecake doit être pris mais encore légèrement tremblotant. Eteignez le four mais laissez-y le gâteau pendant encore 30min, puis sortez-le. Laissez-le refroidir complètement avant de le mettre au réfrigérateur pour au moins 24H.

Démoulez le cheesecake. Faites fondre le chocolat noir et versez celui-ci dans un cône à pâtisserie, décorez le cheesecake en faisant des cercles (n'utilisez pas tout). Coupez les cookies restant en deux mettez au dos de chacun d'eux une pointe de chocolat fondu et décorez-en le cheesecake en les déposant tout autour en exerçant une légère pression sur ces derniers pour qu'ils adhèrent parfaitement.

Servez aussitôt et remettez le cheesecake au réfrigérateur.