



NY Cheesecake

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : 24 heures

Matériel : moule à charnière de 20 cm de diamètre

La base biscuitée (un cheesecake peut se faire sans cette base, donc vous pouvez vous passer de cette étape si vous souhaitez) :

- 100 g de biscuits sablés type McVities (vous pouvez remplacer par des speculoos)
- 40 g de beurre

La crème :

- 600 g de Philadelphia (vous pouvez remplacer par du Kiri)- à t° ambiante -le sortir du frigo 1/2 avant le début des hostilités
- 160 g de crème épaisse
- 120 g de petits suisses
- 18 g de farine (2 càs rases)
- 2 oeufs + 1 jaune
- le zeste d'un demi citron
- 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 150 g de sucre

Le «topping» (la finition de la couche supérieure) :

- 200 g de crème épaisse
- 20 g de sucre
- 1 càc d'extrait de vanille liquide

Mode opératoire :

La base biscuitée :

Dans un saladier écraser les biscuits au presse-purée ou mixer rapidement dans un blender.

Faire fondre le beurre et l'incorporer à la chapelure de biscuits.

Tapisser le moule à charnière de papier sulfurisé. Pour le fond, il suffit de coincer le papier dans les bords. Beurrer les bords arrondis du moule et y coller des bandes de papier sulfurisé de 8 cm de haut. Préchauffer le four à 180°.

Verser le mélange biscuité dans le fond du moule et compacter avec la base d'un verre.

Enfourner pour 15 minutes.

Augmenter la température du four à 200°.

La crème :

Battre le Philadelphia avec les petits suisses pendant 30 secondes dans le bol d'un robot (ou jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse).

Ajouter les autres ingrédients les uns après les autres en battant à chaque fois :

le sucre, la farine, l'extrait de vanille, le zeste de citron, les oeufs, puis le jaune. Finir avec la crème fraîche en battant juste assez pour l'incorporer.

Verser le tout dans le moule et enfourner pour 10 minutes à 200°.

Baisser la température à 100° et laisser cuire 30 minutes.

Sortir le cheesecake du four le temps de préparer le topping.

Augmenter la température du four à 120°.

Le topping :

Mélanger la crème avec le sucre et l'extrait de vanille.

Verser sur le cheesecake.

Enfourner pour 15 minutes à 120°C.

Eteindre le four et y laisser le cheesecake pendant 2 heures, porte entrouverte.

Laisser reposer le cheesecake au frigo pendant 24 heures avant de le déguster.

Servir avec un coulis de fruits rouges, du caramel ou de la confiture de lait allongée....nature, c'est délicieux également !