



Recette de cheesecake spéculoos

Animé par Chantal Dumont (info@cabajette.be)



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 500g de fromage blanc maigre• 50/60g de beurre• 3 oeufs• 2 petits suisse• 1 zeste de citron (Bio si possible) et jus d'un demi-citron• 20/25 biscuits spéculoos• 2 cuillères à soupe de sucre roux + 80g de sucre roux• 2 cuillères à soupe de farine	<ul style="list-style-type: none">• 1 casserole• 1 fouet électrique• 2 saladiers• 1 bol• 1 presse agrumes• 1 cuillère / fourchette• 1 moule• Papier de cuisson

Etape 1 : Préchauffer le four à 150° (thermostat 4).

Etape 2 : Dans une casserole ou au micro-onde, faire fondre le beurre

Etape 3 : Ecraser les biscuits spéculoos en grosses miettes et les mettre dans un saladier

Etape 4 : Verser le beurre fondu sur les biscuits écrasés et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre roux, mélanger

Etape 5 : Mettre un papier sulfurisé dans votre moule. Verser le mélange dans le moule et mettre le moule au frigidaire (si possible)

Etape 6 : Préparer un jus avec un demi-citron et un zeste

Etape 7 : Dans un saladier, séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Etape 8 : Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec 80g de sucre roux jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et clair (idéalement au fouet électrique)

Etape 9 : Dans le saladier des jaunes d'œufs +sucre, ajouter le zeste de citron et le jus puis le fromage blanc et les petit-suisse et la farine et mélanger.

Etape 10 : Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement (sans casser les œufs en neige, en soulevant la préparation) à la préparation.

Etape 11 : Verser la préparation dans le moule tapissé des spéculoos et mettre au four 45 minutes à 1h et quand c'est cuit, mettre au frigidaire (idéalement le faire la veille de la dégustation). Le temps de cuisson va dépendre de la teneur en eau du fromage frais.