

Recette du cheesecake aux spéculoos

Nombre de Personnes : pour 10

Ingrédients pour un cheesecake de 10 personnes :

- 200 g de spéculoos
- 70 g de beurre fondu
- 300 g de fromage blanc
- 300 g de fromage frais type philadelphia
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre

ETAPE 1 : Mixez les **spéculoos** et ajoutez-y le beurre fondu.

ETAPE 2 : Placez le mélange au fond d'un moule en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère à soupe. ATTENTION : si vous utilisez un moule classique, il faudra absolument le chemiser de papier sulfurisé avant de verser les spéculoos.

En effet, c'est compliqué de démouler un cheesecake en le retournant sans l'abîmer (impossible ?), du coup il faudra le sortir en soulevant le papier sulfu. Le mieux, c'est d'utiliser un [cercle à pâtisserie](#). Ça permet en effet d'avoir un gâteau bien lisse et droit sur les côtés (sans marques de papier sulfu) et de le démouler sans problème. Et puis surtout c'est indispensable quand on fait de la pâtisserie !

J'ai utilisé un cercle 20 cm, mais si vous n'en avez pas, je vous conseille de passer directement au **cercle ajustable**, vous ferez des économies ! Celui-ci est mon préféré car il est gradué (ce qui évite de sortir la règle), il se clipse pour tenir en place (sinon ça bouge toujours) et il dispose de poignets pour l'ouvrir (ce qui est pratique car le gâteau cuit colle aux parois)

ETAPE 3 : Réservez au frais.
Préchauffez votre four à 180°C.

ETAPE 4 : Fouettez le fromage blanc et le fromage frais ensemble. Ajoutez le sucre. Terminez par les œufs en fouettant bien entre chaque.

ETAPE 5 : Versez le fromage sur la base en spéculoos et enfournez pour une heure à 180°C. S'il colore trop, recouvrez le cheesecake d'une feuille de papier alu.

Le gâteau doit être **légèrement tremblotant** à la fin de la cuisson, il va finir de cuire doucement. Donc sortez-le du four et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le placer au réfrigérateur.

Le gâteau gonfle à la cuisson, mais il retombe ensuite, dont pas de panique si vous le voyez prêt à exploser dans votre four !

Laissez le cheesecake au frais au moins deux heures avant de déguster. Toute une nuit, c'est l'idéal !

Avis du restaurant scolaire : Vous pouvez napper votre gâteau de sirop d'érable, fruits rouges, caramel ou autre. Pour répondre aux questions souvent posées dans les commentaires, vous pouvez remplacer le Philadelphia par du St Moret (attention toutefois, c'est plus salé), du carré frais, du Kiri, des petits suisses ou de la ricotta selon vos goûts. Bon appétit !

