

Cheesecake

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Un gâteau très très crémeux.

Il est à base de **cream cheese** (fromage à la crème) : Le Philadelphia.

Pour: 16 personnes

Four : 160° - 170°C (max)

Préparation : minutes

Cuisson : 1 heure mini

Réfrigération : une nuit

Ingrédients (moule diamètre 24 cm)

375 g de biscuits secs sablés (=3 paquets de 125 g de type Roudor)

600 g de **cream cheese** (type Philadelphia)

125 g de beurre tempéré

2 citrons (jus + zeste)

1 zeste d'une orange (facultatif)

200 g de sucre en poudre

3 oeufs

20 cl de crème fraîche

Réalisation

Préparer vos ingrédients. Mixer les biscuits pour obtenir une poudre fine. Ajouter le beurre et continuer de mixer pour obtenir une pâte.



Foncer au choix le fond et le bord d'un moule à charnière OU d'un cercle posé sur du papier cuisson. Appuyer bien sur les bords. Pour parfaire le fonçage, placer la pâte une demi-heure au réfrigérateur et figoler. Placer le moule 1 heure au réfrigérateur pour durcir la pâte.



Préchauffer ensuite le four à 170°C.



Zester les citrons et l'orange et presser le jus de citron.

Battre le cream cheese, les zestes d'agrumes et le sucre dans un robot. Incorporer les oeufs un à un puis la crème fraîche et terminer par le jus de citron.

<http://www.uneplacepourledessert.com>



Quand le biscuit à bien durci, verser la préparation dans le moule. Cuire le cheesecake 1 heure à 160°C.



- Placer un récipient d'eau chaude sur la sole du four. L'apport d'humidité durant la cuisson évitera que le cheesecake se fende.
- Ne piquer pas le cheesecake avec un couteau pour tester la cuisson... Il va se fende également.
- Eteindre le four entrouvrir la porte et laisser refroidir le cheesecake dans le four.



Placer le cheesecake cuit dans le réfrigérateur avec son moule toute la nuit.

Faire le démoulage quand le cheesecake est froid. Déposer le cheesecake sur le plat de service.

Pour découper des parts nettes, placer la lame d'un large couteau dans l'eau chaude.



Déguster...Miam !