

Le cheesecake aux spéculoos

une recette de Benjamin Bajeux

3

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 175 gr de spéculoos
- 80 gr de beurre ramolli
- 600 gr fromage blanc (3 % de mat grasse)
- 100 gr de fromage frais (type mascarpone ou philadelphia)
- 100 gr de cassonade
- Sésame grillé
- 100 ml d'eau
- 1 Citron vert
- 4 feuilles de gélatine



LES GRANDES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape : *préparation de la pâte à base de spéculoos*

- Broyer 175 gr de spéculoos dans un saladier et ajouter 3 pincées de sésame grillé (1 CS) puis 80 gr de beurre ramolli.
- Mélanger la préparation en écrasant.
- Déposer ce mélange dans le fond d'un plat (ou dans le fond de plusieurs petits ramequins individuels) et tasser dans le fond avec une cuillère.

Deuxième étape : *préparation de la crème au fromage frais*

- Dans un grand saladier, mettre 100 gr de fromage frais, 600 gr de fromage blanc, 100 gr de cassonade, un peu de zeste de citron vert. Puis mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
- Tremper des feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Dans une casserole mettre le jus d'un demi-citron vert ainsi que 100 ml d'eau et porter à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine dans la casserole d'eau bouillante et laisser fondre la gélatine.
- Verser le contenu de la casserole dans le saladier avec la préparation au fromage tout en mélangeant avec un fouet.

Troisième étape : *montage du cheesecake*

- À l'aide d'une louche, verser le mélange dans un plat (ou dans les ramequins individuels) au-dessus de la pâte aux spéculoos écrasés.
- Saupoudrer de graines de sésame grillées et ajouter un peu de zeste de citron vert.
- Mettre 3 heures au réfrigérateur avant de déguster.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/decouverte/gastronomie/cuisine/recettes-du-nord-et-du-pas-de-calais?r=hauts-de-france>