



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Cheesecake au speculoos



2h45 **30 min** **15 min** **2h** **373**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

**Ingrédients pour le
biscuit**

150 g **Speculoos**
120 g **Beurre**
30 g **Biscuit(s) salé(s)**

**Ingrédients pour
l'appareil à cheesecake**

700 g **Fromage frais à
tartiner**
190 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 g **Crème fraîche
épaisse**
7 g **Farine**

Étape 1

Préparation de la base biscuits

- 1 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6).
- 2 Dans un bol, verser les speculoos en poudre.
- 3 Concasser les biscuits apéritifs à la main en laissant quelques gros morceaux. Les ajouter aux speculoos.
- 4 Ajouter le beurre pommade, mélanger à l'aide d'une fourchette puis à la main.
- 5 Le beurre doit être pommade pour mieux se mélanger aux biscuits. Pour cela, le sortir la veille du réfrigérateur et le laisser à température ambiante.
- 6 Former une boule, réserver.
- 7 Prendre le moule en silicone et le poser sur une plaque allant au four. Mettre un peu de pâte aux speculoos au fond.
- 8 Tasser la pâte avec les doigts en la remontant légèrement sur les bords.

Étape 2

Réalisation de l'appareil à cheesecake

- 1 Dans un saladier, travailler le fromage frais à la spatule. Ajouter le sucre, mélanger.

- 2 Ne pas trop travailler la pâte, elle se tiendra mieux après cuisson.
- 3 Ajouter la crème épaisse puis la farine, mélanger.
- 4 Ajouter les oeufs entiers, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 A l'aide d'une cuillère à soupe, garnir les moules avec l'appareil à cheesecake, jusqu'à 1 cm du bord.
- 6 Tapoter légèrement la plaque sur le plan de travail pour égaliser l'appareil dans les moules.
- 7 Remplir la plaque de four d'eau, mettre au four pendant 10 à 15 minutes.
- 8 Le cheesecake doit rester tremblant au milieu.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois les cheesecakes cuits mais encore légèrement tremblotants, les sortir du four.
- 2 Les sortir de la plaque et les laisser refroidir pendant environ deux heures.
- 3 Passer la pointe d'un couteau entre la pâte et le moule pour décoller celle-ci.
- 4 Poser une planche sur les moules, tenir l'ensemble avec les mains et retourner.
- 5 Démouler délicatement les cheesecakes. Les retourner pour remettre le biscuit dessous. Servir et déguster.