



## Cheesecake citron – speculos

quandjuliepatisse



Ingrédients pour la base:

- 150g de beurre coupé en morceau
- 200g de speculos
- 100g de flocons d'avoine

Ingrédients pour la crème:

- 1cc d'arôme de vanille
- 600g de fromage frais
- 150g de sucre
- 1 citron non traité
- 25cl de crème liquide à 30% de MG

La quantité est pour un cercle de 22cm de diamètre.

Commencez par faire revenir vos flocons d'avoine à la poêle pour les griller légèrement.

En même temps, dans un mixeur, réduisez en poudre les speculos. Dans votre poêle, ajoutez le beurre. Quand ce dernier est fondu ajoutez le speculos. Quand tout est bien mélangé, déposez le tout dans le fond de votre moule et tassez un peu.

Laissez refroidir. Dans un saladier, mélangez le fromage frais avec la vanille, le sucre, le jus et le zeste du citron.

Montez la crème liquide en chantilly (elle doit être bien froide). Ajoutez-la délicatement, à l'aide d'une maryse au fromage frais.

Déposez la crème sur votre base puis déposez au réfrigérateur au minimum 2h avant de tout manger !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)