

caroline.tessier@zodio.fr



Un cheesecake sans épaisseur n'est pas un vrai cheesecake. Aux Etats-Unis ou dans nos restaurants typiquement américains, on en trouve des vraiment énormes. Aujourd'hui, je vous propose donc une recette qui saura contenter les plus gourmands d'entre nous !

Les Ingrédients

200 g de biscuits type Petit Beurre ou Speculoos (selon vos goûts)

80 g de beurre fondu

900 g de fromage frais type Philadelphia

6 oeufs

160 g de sucre

27 cL de crème liquide

Le zeste d'un citron

2 cuillère à café d'extrait de vanille liquide



Préparer la base du gâteau

A l'aide d'un mixeur, réduire les biscuits en poudre. Ajouter le beurre fondu afin d'obtenir une pâte.

Étaler cette pâte au fond d'un moule à charnière de 20 ou 22 cm de diamètre maximum. Tasser bien avec les mains de façon à ce que la pâte remonte un peu sur les bords du moule.

Réserver au frais pendant tout le temps de la préparation.

Préparer la crème au fromage

Préchauffer votre four à 160°C.

Mélanger les oeufs, le sucre, le zeste de citron et la vanille liquide.

Ajouter le fromage frais puis la crème.

Fouetter longuement afin d'obtenir une crème plus aérée et donc plus agréable à manger !

Cuisson et réfrigération

Sortir votre moule du frigo et verser votre crème sur le fond de tarte.

Enfourner pendant 50 minutes.

A la sortie du four, votre cheesecake sera encore tremblotant, ce qui est tout à fait normal.

Laisser refroidir le cheesecake à température ambiante et mettre au réfrigérateur toute une nuit ou au moins 8 heures.

Sortir le cheesecake 30 minutes avant le service.

Servir avec un coulis de fruits (framboises, mangue, fruits de la passion...).



Le petit plus !

Plutôt que d'utiliser un coulis, impressionner vos amis en réalisant une gelée de fruits rouges sur votre gâteau.

2 heures avant le service, mixer **200 g de Framboises** (ou autres fruits rouges ou jaunes) avec **le jus d'1/2 citron** et **1 sachet de sucre vanillé**.

Tamiser le coulis obtenu afin de retirer toutes les graines des framboises, qui pourraient rendre désagréable la dégustation.

Mettre une feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir.

Pendant ce temps, faire chauffer le coulis.

Retirer le coulis du feu juste avant ébullition. Essorer votre feuille de gélatine ramollie et la faire fondre dans votre coulis chaud.

Laisser refroidir un peu votre coulis et le verser directement sur le dessus du gâteau (qui est encore dans son moule). Mettre au frais au moins deux heures pour que la gelée prenne.



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr