

# Cheesecake New Yorkais

## Temps :

- 15min prep
  - 15min première cuisson
  - 50min seconde cuisson
  - 12h repos
- 

## Ingrédients :

- 200g biscuits spéculos
  - 80g beurre
  - 800g Philadelphia
  - 200g sucre
  - 20g farine
  - 1 gousse de vanille
  - 1 citron (zestes + 2 c à s de jus)
  - 4 oeufs (3 entiers + 1 jaune)
  - 180g creme fraiche
  - Moule de 22cm de diamètre, 6.5 de haut (à confirmer pour le diamètre)
- 

## Étapes :

1. Réduire les gateaux en poudre. Faire fondre le beurre, et mélanger les deux. Dans le moule, tapisser le fond avec le dos d'une cuillère pour égaliser. Mettre au four 15min à 180°C, puis sortir du four et laisser reposer
  2. Dans le bol d'un robot, mixer le philadelphia 1 min. Puis ajouter le sucre, la farine, les graines de la gousse de vanille, les zestes et le jus du citron. Incorporer les oeufs 1 à 1, puis le jaune.
  3. Verser dans le moule, puis mettre à chauffer 10 min à 180°C, puis réduire la température à 100°C pendant 40 min. Le cheesecake doit être cuit sur les bords mais tremblotant au centre
  4. Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante. Puis mettre au frigo 12h
-

