

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
-

