

Gâteau au fromage (cheesecake)

Note : Ne prends pas un fromage blanc allégé ou 0% (idem pour la crème fraîche). Il n'y a pas de secret, pour un gâteau crémeux et avec du goût, il faut du gras ! Si tu ne veux pas de gras, fais du pain mais surtout pas un cheesecake.

Recette pour 8 personnes

1 kilo de fromage blanc au lait entier (voir note ci dessus)

150 g de crème fraîche épaisse (voir note)

3 gros œufs

30 g de fécule de maïs

le zeste d'un citron ou 1 C à café de vanille liquide

170 g de sucre

15 cl de lait

croûte :

250 g de spéculoos

60 g de beurre

Préparation

Égoutte le fromage blanc dans une passoire fine, pendant au moins 3 heures (il doit te rester environ 700 ou 800 g de fromage).

Préchauffe ton four à 210°C. Réduis en poudre les spéculoos. Fais fondre le beurre, puis verse le sur les spéculoos en poudre. Mélange bien pour bien répartir le beurre.

Dans un moule de 20 cm de diamètre (idéalement à charnière), répartis le mélange ci-dessus dans le fond du moule en faisant remonter de 2 cm sur les bords (pas plus). Tasse bien avec le dos d'une cuillère à soupe.

Dans un grand saladier, mélange tous les ingrédients au fouet. Je te déconseille de passer le mélange au blender ou dans un robot ménager, car cela va injecter de l'air dans la pâte, et au final, ce sera moins crémeux. Donc tu vas faire travailler les ptis bras !

Verse le mélange dans le moule, et enfourne pour 15 minutes à 210°C, puis 1 heure à 90°C. Ensuite, éteins ton four (et surtout ne l'ouvre pas!) et laisse ton gâteau reposer encore 1 heure. Le centre du gâteau peut te sembler « pas tout à fait cuit », mais il va se raffermir en refroidissant.

Laisse refroidir à température ambiante, sans démouler. Puis laisse le au moins 4 heures au réfrigérateur (12 heures c'est mieux, et en plus ça fait travailler la patience !).

