

# Cheese cake façon New Yorkaise

**PRÉPARATION** 15 min ■ **CUISSON** 20 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 45 min ■ **NIVEAU** facile

## POUR 6 PERSONNES

- 600 g de fromage frais de type Philadelphia ou Kiri
- 200 g de spéculoos
- 180 g de sucre semoule
- 60 g de beurre fondu
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 œufs
- 1 citron jaune non traité
- 1 pincée de sel

## MATÉRIEL Alfapac

- Ramequins en aluminium
- Papier cuisson

Préchauffer le four à 150 °C (th. 5).

Faire fondre le beurre. Dans un mixeur, hacher les biscuits afin de les émietter grossièrement, mais sans les réduire en poudre. Les verser dans un saladier, puis les mélanger avec le beurre fondu.

Découper six ronds de papier cuisson à la dimension des ramequins. Tapisser le fond des ramequins avec le papier cuisson, puis répartir les biscuits dessus. Tasser fortement afin d'obtenir une épaisseur de biscuit d'environ 1 cm.

À l'aide d'un zesteur ou d'une râpe à fromage, prélever le zeste du citron.

Dans un bol, fouetter rapidement le fromage et la crème. Ajouter un à un les œufs tout en mélangeant. Incorporer le sucre, le sel, puis le zeste de citron.

Verser la préparation dans les ramequins et faire cuire environ 20 minutes à 150 °C (th. 5). Le dessus du gâteau doit être très légèrement brun en fin de cuisson. Laisser tiédir, puis réserver au frais pendant 45 minutes ou jusqu'au moment de servir.



## Le plus du Chef

Décorez les cheese cakes de fraises fraîches ou accompagnez-les d'un coulis de fruits.

