

Cheese-cake au spéculoos

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes spéculoos
100 grammes de beurre
1 paquet de fromage blanc épais (type Philadelphia, pas de fromage frais)
75 grammes de crème aigre
150 grammes de sucre
20 grammes de farine
3 œufs
1 gousse de vanille

Méthode de préparation

1. **Beurrez un moule de 24 cm de diamètre avec 20 g de beurre. Saupoudrez un peu de farine. Placez sur le fond un papier de cuisson découpé selon la forme du moule. Émiettez les spéculoos au robot de cuisine avec le reste de beurre.**
2. **Disposez ce mélange uniformément dans le fond du moule. Appuyez bien dessus.**
3. **Dans un grand bol, mélangez le fromage avec la crème aigre et le sucre. Ajoutez la farine puis les œufs un par un. Mélangez bien.**
4. **Ouvrez la gousse de vanille dans la longueur pour en extraire les graines. Incorporez celles-ci au mélange à base de fromage et remuez bien.**
5. **Versez ce mélange sur le fond de spéculoos et placez ensuite le cheese-cake dans un four préchauffé à 130 °C pendant 60 minutes.**
6. **Laissez le gâteau refroidir dans le moule et laissez encore figer une nuit au frigo.**