



Cheesecake

Une recette *by* She's Cake - Sephora Saada

Infos pratiques

- Recette pour 8 personnes
- 30min de préparation
- 45min de cuisson
- 8h de repos

Les ustensiles de cuisine

- Cercle en inox de 22 cm de diamètre

Ingrédients

Pour le fond du gâteau :

- 200g de petits-beurre
- 80g de beurre

Pour l'appareil à cheesecake :

- 600g de Philadelphia® (ou St Môret®)
- 1/2 gousse de vanille de Madagascar
- 250g de sucre
- 4 oeufs
- 400g de crème fraîche

Étape 1 : Le fond du gâteau

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6)
- Réduisez les biscuits en poudre au mixeur.
- Faites fondre le beurre à feu doux puis ajoutez les biscuits afin d'obtenir une pâte sableuse.
- Répartissez la pâte au fond du cercle en inox (environ 2 cm de hauteur) et bien tasser.
- Placez la plaque au four pendant dix minutes puis laissez refroidir.

Étape 2 : L'appareil à cheesecake

- Dans votre batteur, versez le fromage Philadelphia et le sucre puis mélangez à la feuille (à faible vitesse) pendant quelques minutes.
- Ajoutez les oeufs entiers puis laissez tourner afin que le mélange soit bien homogène.
- Incorporez la crème fraîche et la demi gousse de vanille.
- Dans un cul de poule, passez votre préparation au chinois pour éviter l'apparition de grumeaux.

Étape 3 :

- Versez l'appareil sur le fond de pâte précuit.
- Enfournez pendant 45 min à 140°C (th.4) Sortez la plaque du four et laissez refroidir.
- Conservez au réfrigérateur au moins 8 h afin de déguster vos she's cake bien frais.

Bonne dégustation !