

CHEESECAKE à L'ANGLAISE



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 80g Beurre
- 200g Biscuits (Petit beurre)
- 600g Philadelphia®
- 150g Sucre glace
- 20g Farine de blé
- 3 Oeufs
- 150g Crème entière 30%
- 2 Citron Jaune Bio

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C: Placer 80g de beurre dans le bol et faire fondre 3 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter 200g de biscuits (petit beurre) et mixer 5 sec/vitesse 5.
Beurrer les parois d'un moule à charnière (Ø 19 cm, 6 ou 7 cm de hauteur) et tapisser le fond d'un papier cuisson
- Étaler dans le fond la préparation aux biscuits en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Placer au frais le temps de réaliser la garniture.
- Rincer le bol: Placer 600g de Philadelphia®, 150g de sucre glace et 20g de farine. Mélanger 20 sec/vitesse 5.
- Ajouter 3 œufs, 150g de crème et les zestes de deux citrons. Mélanger 50 sec/vitesse 5.
- Verser la préparation dans le moule. Faire cuire le cheesecake 1 h en baissant la température du four à 150 °C au moment d'enfourner. Laisser refroidir 20 min dans le four éteint, puis placer 12 h au frais avant de servir.