

Cheese-cake à la vanille

6/8 personnes

- 200g de spéculos
- 100g de beurre
- 4 œufs
- une gousse de vanille
- 200g de sucre
- 800g de fromage blanc au lait entier.



Servir : Froid avec un verre de cidre.

Variation

Utilisez un citron (jus + zeste), à la place de la vanille.

- Faites fondre le beurre.
- Ecrasez les spéculos au pilon, jusqu'à obtenir une poudre, et mélangez avec le beurre.
- Répartissez cette préparation au fond d'un moule à tarte en une couche uniforme et bien tassée.
- Préchauffez votre four à 150°.
- Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez l'intérieur avec un couteau pour récupérer les graines.
- Battez les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajoutez les graines de vanille et le fromage blanc petit à petit en continuant à remuer.
- Versez le mélange sur la pâte de spéculos, et enfournez pour 60 minutes.

Conseils

Si vous souhaitez démouler votre gâteau, mieux vaut utiliser un moule démontable.