

# Le Cheesecake Parfait : Crémeux et Inratable

---

## Matériel indispensable

- Moule à charnière (20-22 cm de diamètre)
- Papier cuisson
- Batteur électrique ou robot pâtissier
- Spatule en silicone
- Grand bol de préparation

## Ingrédients nécessaires

- Base : 200g de biscuits type Digestive ou Speculoos
- Base : 80g de beurre fondu
- Crème : 600g de fromage frais type Philadelphia (à température ambiante)
- Crème : 150g de sucre en poudre
- Crème : 3 œufs entiers
- Crème : 200g de crème fraîche épaisse
- Crème : 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Crème : Zeste d'un demi-citron

## Préparation de la base biscuitée

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Réduisez les biscuits en miettes fines à l'aide d'un mixeur ou d'un rouleau à pâtisserie.
- Mélangez les miettes avec le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture de sable humide.
- Tapissez le fond du moule avec ce mélange en tassant fermement avec le dos d'une cuillère.
- Enfourez pendant 10 minutes, puis laissez refroidir.

## Réalisation de l'appareil à cheesecake

- Baissez la température du four à 150°C.
- Fouettez le fromage frais avec le sucre jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant doucement après chaque ajout.
- Incorporez la crème fraîche, la vanille et le zeste de citron sans trop travailler la pâte.
- Versez la préparation sur la base biscuitée refroidie.

## **Cuisson et repos**

- Enfournez pendant 50 à 60 minutes : le centre doit rester légèrement tremblotant.
- Éteignez le four et laissez le cheesecake refroidir à l'intérieur, porte entrouverte, pendant 1 heure.
- Sortez-le et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures (idéalement toute une nuit) avant de démouler.