

## Cheesecake

### Ingrédients

- 200 g de spéculoos ou restes de biscuits ramolli
- 70 g de beurre fondu
- 300 g de fromage blanc
- 300 g de fromage frais type Philadelphia, saintMoret...
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre

**Recette  
sucrée**

### Préparation

Mixer ou casser grossièrement les spéculoos et ajouter le beurre fondu.

Placer le mélange au fond d'un moule en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère à soupe.

*ATTENTION : si vous utilisez un moule classique, il faudra absolument le chemiser de papier sulfurisé avant de verser les spéculoos.*

Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter le fromage blanc et le fromage frais ensemble. Ajouter le sucre. Terminer par les œufs en fouettant bien.

Verser le fromage sur la base en spéculoos et enfourner pour 1h à 180°C. S'il colore trop, recouvrir le cheesecake d'une feuille de papier alu.

*Le gâteau doit être légèrement tremblotant en fin de cuisson, il va finir de cuire doucement. Le gâteau gonfle à la cuisson, mais il retombe ensuite, dont pas de panique si vous le voyez prêt à exploser dans votre four !*

Laisser refroidir complètement avant de le placer au réfrigérateur pour 2h minimum. Toute une nuit, c'est l'idéal.

Napper de sirop d'érable, de coulis de chocolat...

**Mange ta poubelle**  
Apprenons à cuisiner nos «déchets»...



**STOP**  
AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE