

## Recette du cheesecake de la Caisse des écoles



Ingrédients (pour 8 personnes):

**Pour la pâte:**

- 250g de biscuits (spéculoos et petits beurre)
- 125g de beurre mou

**Pour la garniture:**

- 500g de fromage blanc (type faisselle)
  - 150g de sucre
- 2 cuill à soupe de farine
- 3 oeufs
- 25cl de crème fraîche

- Préchauffer le four à 180°C
- Tapisser de papier sulfurisé un moule de 23cm de diamètre.
- Ecraser et mélanger les biscuits avec le beurre. Tapisser ensuite le fond du moule avec le mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Placer au réfrigérateur.
- Batter le fromage blanc au fouet, puis ajouter le sucre, la farine et les oeufs un par un.
- Ajouter ensuite la crème et le parfum de votre choix : vanille, citron...
- Verser cette préparation sur la croûte biscuitée.
- Enfournez environ 50 minutes, laisser refroidir, démouler et servir frais.

**Et c'est encore meilleur avec un coulis de fruits rouges !!**