Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cheese cake à la vanille

Ingrédients

200 g de spéculoos, 100 g de beurre , 400 g de Fromage frais, 265 ml de crème fraîche, 240 g de sucre, 4 oeufs, 2 gousse de vanille, 20 g de beurre demi sel,

Préparation

Pour le fond :
200g de biscuits type speculoos
100g de beurre
Pour la garniture:
400g de fromage frais
20cl de crème
160g de sucre
4 oeufs
2 gousses de vanille
Réduire les biscuits en poudre dans un mixer, puis les mélanger au beurre fondu. Tasser ce mélange au fond du moule. Réserver au frais.
Inciser les gousses de vanille et en extraire les grains. Prélever une partie du sucre (une cuillère à soupe) et les mixer avec les graines de vanille. Fouetter vivement ce "sucre vanillé" avec les oeufs et le reste du sucre. Ajouter le fromage frais et la crème liquide. Fouetter vivement.
Verser ce mélange sur le fond "speculoos-beurre" et enfourner (sur le gradin le plus bas du four) à 180°C pendant 40 minutes. Laisser complètement refroidir. Réfrigérer. Napper de caramel au beurre salé juste avant de servir.
Pour le caramel au beurre salé :
70g de sucre
65g de crème liquide
20g de beurre salé
Faire un caramel avec le sucre, à sec, sans eau, dans une casserole à fond épais et à bords hauts. Dès que le caramel est blond, retirer la casserole du feu, et verser petit à petit la crème en fouettant constamment et très vivement. Attention aux éclaboussures. Incorporer le beurre salé (ou le beurre doux + de la fleur de sel). Bien mélanger.

Notes :