

Cheese-cake & Spéculos

Ingrédients

200 gr de spéculos

60 gr de beurre à T°

1 CS de miel liquide

600 gr de fromage blanc

20 cl de crème fraîche épaisse

180 de sucre poudre

3 oeufs

1 CS de sirop d'érable

1 CS d'arôme vanille

Mixer grossièrement les spéculos, les mélanger avec le beurre et le miel. Tapissez en le fond d'un moule à manqué et lissez bien le dessus.

Préchauffez votre four à 150°C- Th 5

Fouettez ensemble le fromage et la crème(rapidement et énergiquement), puis ajoutez le sucre, les œufs un par un, le sirop d'érable et la vanille.

Versez cette préparation dans le moule et enfournez pendant 30-35 mn.

Laisser refroidir à température ambiante et mettre ensuite au frais au moins pendant minimum 2 heures

