

Cheesecake aux carambars

Ingrédients pour 1 cheesecake de 24cm de diamètre

Pour la pâte :

200g de spéculoos

120g de beurre

Écrasez les biscuits à l'aide de votre robot ou d'une fourchette si vous n'en avez pas, ajoutez le beurre fondu. Remuez le tout pour que les biscuits soient bien imprégnés. Tapissez le fond de votre moule avec cette préparation. Aidez-vous d'une cuillère pour appuyer la pâte contre le moule. Il faut que l'ensemble tienne bien et soit hermétique. Faites cuire 10 minutes à 180°.

Laissez refroidir.

Pour la crème

600g de fromage Philadelphia

20 cl de crème fraîche épaisse

220g de sucre

4 œuf

16 carambars caramel

2,5 cl de lait

Mélangez le fromage frais avec le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse, souple et crémeuse mais sans trop mélanger non plus ! Ajoutez ensuite les œufs puis la crème fraîche tout en tournant délicatement le mélange fromage/sucre/œufs. Faites fondre les carambars dans le lait et ajoutez dans le mélange précédent en fouettant rapidement. L'ensemble du mélange doit être comme pour les autres étapes : bien lisse !

Versez cette préparation sur votre biscuit refroidi et enfournez à 130° pendant 40 minutes puis 20 minutes à 180°.

Laissez refroidir.

Pour la sauce :

10 carambars

25g de crème liquide

40g de beurre salé

Faites fondre les carambars dans la crème puis ajoutez le beurre. Versez sur le cheesecake au moment de servir.