# CHEESECAKE D’OLIVIER

**Pour 8/10 personnes préparation 20 mn cuisson 1H10**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de spéculoos moulus | 3 œufs |
| 50 g de beurre fondu | 25g de farine ou de maïzena |
| ***550g de fromage frais (type st-morêt,*** | 100g de crème épaisse |
| Ricotta ou Philadelphia | 10 cl de lait |
| 1 citron non traité | 100g de sucre |

**1. Préchauffez le four à TH 180°C.**

Broyez au blender les spéculoos pour obtenir une poudre.

2. Mélangez la poudre avec le beurre fondu, étalez au fond d’un moule à bords amovible, tassez et passez 10 mn au four à 180°C.

3. Battez le fromage frais quelques secondes, ajoutez la crème fraîche, battez ajoutez le zeste de citron, le sucre, les œufs 1 par 1.

4. Ajoutez la farine tamisée puis enfin le lait.

5. Versez par-dessus la base du gâteau au spéculoos

6. Faites chauffer le four à 210°C, enfournez le cheesecake pour 10mn puis baissez la température du four à 90°C pendant 1H.

7. Laissez le cheesecake encore 1H dans le four éteint, puis après l’avoir laissée tièdir, placez-le au frais jusqu’au lendemain.