**CheeseCake pistache et miel**

**Ingrédients**

* 3 tasses biscuit graham écrasés finement
* 1 tasse de beurre, fondu
* 2 tasses de pistaches broyés (1 tasse dans la croute, 1 tasse en décoration)
* 2.5 kg de fromage à la crème *Philadelphia* en brique, **ramolli**
* 1 ½ tasse de sucre
* ½ tasse de farine
* 1 c. à soupe de vanille
* 1 ½ tasse plus 4 c. à soupe de miel, divisées
* 8 œufs

**Instruction :**

* Mélanger la chapelure de biscuits, le beurre et 1 tasse des pistaches; Tasser dans un moule.
* Mélanger au batteur le fromage à la crème, le sucre, la vanille et le miel dans un bol moyen jusqu’à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant à faible vitesse après chaque ajout, juste assez pour mélanger. Verser sur la croûte.
* laisser refroidir avant de démouler. Réfrigérer le gâteau au fromage au moins 4 h.
* Garnir le gâteau du reste des pistaches, puis l’arroser du reste du miel avant de le servir.