

CHEESECAKE À LA VANILLE



POUR 6 À 8 PERSONNES

POUR LA BASE

| | |
|---|----------|
| Spéculoos ou autres biscuits secs | 200 g |
| Beurre | 100 g |
| Cream Cheese | 600 g |
| Crème Fleurette | 300 g |
| Sucre | 120 g |
| Vanille gousse Tahiti NOROHY | 1 gousse |

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre.

Mixer les petits biscuits, **ajouter** le beurre et **mélanger**.

Étaler ce mélange dans un cercle ou un moule à charnières d'environ 20 cm de diamètre, en tassant bien.

Dans un grand bol, **mélanger** le cream cheese, le sucre, et les graines de vanille.

Dans un autre bol, **monter** la crème fleurette bien froide en chantilly ferme.

L'incorporer délicatement dans le mélange précédent, puis **verser** sur le biscuit.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 4h minimum.

Servir avec un coulis de fruits.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.