



Cheesecake à la vanille et coulis de carambar à la fleur de sel

Ingrédients :

200 grammes de Shortbread (marque Walkers)
50 grammes de beurre
200 grammes de philadelphia
250 grammes de ricotta
350 grammes de séré maigre
120 grammes de sucre
2 c. à soupe de vanille liquide
1 gousse de vanille
4 oeufs

Préparation :

Mixer les biscuits, ajouter le beurre fondu, mixer à nouveau quelques secondes
Beurrer un moule à charnière de 22 cm (fond et bords) puis recouvrir le fond avec un papier sulfurisé préalablement coupé à la forme du moule
Etaler en couche régulière la base biscuitée dans le moule, tasser avec le fond d'un verre et mettre au frais pour faire durcir
Mélanger les 3 "fromages" dans un saladier
Ajouter le sucre, la vanille liquide et les gains de la gousse de vanille, mélanger
Incorporer les oeufs un à un en fouettant brièvement
Verser la préparation dans le moule
Cuire 50 minutes à 170 degrés
Laisser refroidir dans le four éteint puis mettre au frais pour 24 heures au minimum

