

Recette de cheesecake New York Style

Pour un moule à manquer de 24 cm de diamètre avec charnière.

Biscuit:

- 290 g de biscuits Oréo pour avoir 190 g du biscuit noir seul (sur 2 rouleaux, il reste 3 biscuits),
- 80 g de beurre fondu.



Avec des biscuits différents, on adaptera la

quantité de beurre. Par exemple, avec 190 g de speculos, il faut 60 g de beurre.

On sépare les biscuits Oréo en deux en enlevant la crème à la vanille pour ne garder que le biscuit noir que l'on va broyer en fine poudre au mixeur. Il faut peser 190 g de biscuit noir.

On mélange la poudre de biscuits avec le beurre fondu.

On fait un rond avec du papier anti-adhésif qu'on dépose au fond du moule.

On verse la poudre de biscuits sur le fond qu'on aplatit avec une cuillère afin d'avoir une surface bien plane et compacte.

On cuit 10 minutes à 180° puis on met 10 minutes au congélateur pour refroidir le biscuit.

Crème:

Dans un grand saladier, on mélange avec un batteur électrique dans l'ordre:

- 700 g de cream cheese Philadelphia ou de la faisselle 0% égouttée (on prend 1,5 kg de faisselle 0%. On place de la faisselle dans un torchon qu'on enroule ou un filtre à café posé sur un tamis, on la presse pour égoutter l'eau. Il doit ressortir environ 50 % en poids d'eau afin qu'il ne reste que 750 g de faisselle). Le fromage est à température ambiante et on le bat au batteur électrique pour le fluidifier pendant plusieurs minutes (environ 5 min.),
- 140 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 10 à 15 s dans un mixeur),
- 3 sachets de sucre vanillé ou 2 cuillères à café d'extrait de vanille,
- 120 g de fromage blanc à 0%. À partir de ce moment le batteur est en basse vitesse pour éviter d'ajouter de l'air,
- 20 g de farine,
- 4 œufs à ajouter un par un en mélangeant une bonne minute entre chaque œuf,
- Le zeste d'un citron entier et le jus d'un demi citron.

Cuisson:

Poser le moule sur un lèche frite ou un plus grand moule pour recueillir les fuites de beurre et de liquide pendant la cuisson.

Pour la cuisson, 20 minutes à 160°, puis une heure à 90° et laisser une heure dans le four éteint. Si utilisation de la chaleur tournante, faire pivoter le moule d'un quart de tour toutes les 15 min pour éviter que l'air ne frappe toujours le même endroit du moule.

À la fin de la cuisson, on donne un petit coup sur le moule et la pâte doit être tremblotante, un peu remuante au centre. La pâte ne doit pas être ferme. Le dessus de la pâte doit être à peine jaune pâle. Il va durcir au réfrigérateur.

Enfin, on entrepose le gâteau sans le démouler 8 heures au moins au réfrigérateur. On le démoulera après. Servir frais.

Pour info: 1/8 de part donne 430 kcal avec le cream cheese et 330 kcal avec la faisselle 0%.