

Le (very english) cheesecake

Il vous faut (à la française et avec les moyens du bord) :

500g de fromage blanc/fromage à étaler

500g de crème fraîche

140g de sucre

2 œufs

1 paquet de biscuits de type petit beurre

50g de beurre

Comment faire ?

- Préchauffer le four à 180°C
- Écraser tous les biscuits
- Y incorporer le beurre ramolli
- Dans un bol, mélanger les autres ingrédients
- Beurrer et fariner un moule
- Le tapisser de la préparation à base de biscuits
- Faire des petits trous un peu partout avec une fourchette
- Faire cuire pendant 10 minutes
- Sortir du four et verser l'autre préparation
- Enfourner de nouveau pour 45 minutes

Laisser refroidir, réfrigérer 1 heure et c'est prêt.