

## CHEESECAKE VERSION AMÉRICAINE

Les spéculoos peuvent être remplacés par des galettes St Michel ou des goldens graham

 20 minutes 1 heure et 20 minutes 9.9 portions

### INGRÉDIENTS

- 300 grammes de spéculoos
- 60 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 2 unités petites (S) d'oeuf, cru (106 g)
- 450 grammes de philadelphia
- 1 pot moyen de mascarpone (250 g)
- 120 grammes de sucre blanc

### MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 160° (th 4).
- 2° Réduire les spéculoos en miette (c'est possible de les mixer).
- 3° Faire fondre le beurre et le rajouter aux spéculoos, mélanger.
- 4° Ajouter au mélange une cuillère à soupe de sucre.
- 5° Venir déposer le mélange dans un moule rond à charnière, bien tapisser le fond du moule.
- 6° Dans un plat, mélanger le Philadelphia et le mascarpone avec le sucre restant.
- 7° Rajouter les deux oeufs et mélanger.
- 8° Verser le mélange dans le moule, étaler et bien lisser.
- 9° Faire cuire environ 1h en fonction de la puissance de votre four. Surveiller la cuisson. Selon vos goûts vous pouvez le faire cuire plus ou moins longtemps afin d'avoir la consistance souhaitée.
- 10° Réserver une nuit au réfrigérateur.
- 11° C'est prêt ! Vous pouvez l'accompagner également d'un coulis de fruit.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (128 g)	% AR
ÉNERGIE	125 kcal	160 kcal	8 %
PROTÉINES	5 g	6 g	13 %
GLUCIDES	28 g	36 g	14 %
SUCRES	18 g	23 g	26 %
LIPIDES	24 g	31 g	45 %
ACIDES GRAS SATURÉS	15 g	19 g	96 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	1 g	2 %
SODIUM	98 mg	125 mg	5 %