



# Cheesecake fraises- spéculoos




## Ingrédients

250 g de spéculoos  
250 g de fraises  
500 g de fromage Philadelphia  
100 g de beurre  
20 cl de crème liquide  
150 g de sucre en poudre  
1 zeste de citron  
2 c. à s. de jus de citron  
1 gousse de vanille  
4 œufs  
Pour le coulis :  
200 g de fraises  
50 g de sucre  
1 c. à s. de jus de citron

Retrouvez toutes  
nos recettes :



 8 personnes

 1 h 15

## Préparation

1. Préchauffer le four th. 6 (180 °C). Recouvrir le fond d'un moule de 25 cm environ à bord amovible avec du papier sulfurisé.
2. Dans un saladier, émietter les biscuits, ajouter le beurre préalablement fondu. Etaler la pâte dans le moule en la pressant de la paume de la main. Réserver au frais.
3. Mélanger le fromage frais avec le sucre et la crème afin d'obtenir une pommade lisse. Fendre la gousse de vanille en deux et en récolter les graines. Ajouter celles-ci, le zeste râpé et 1 c. à soupe du jus de citron.
4. Incorporer les œufs sans cesser de mélanger.
5. Verser la préparation dans le moule sur la pâte. Enfourner 45 min jusqu'à ce que la pâte soit ferme mais non colorée. Laisser refroidir dans le moule puis réserver 2 h au frais avant de démouler.
6. Rincer, éponger et équeuter toutes les fraises. Emincer en fines lamelles celles destinées à la garniture et les disposer sur le gâteau.
7. Pour le coulis, mixer le reste des fraises avec le sucre et la c. à soupe de citron.
8. Napper le gâteau avec le coulis et déguster aussitôt.