



Le NY Cheesecake de Factory & Co La recette de Jonathan Jablonski

Recette pour un cheesecake pour 12 personnes

Ustensiles

- Batteur
- Saladier
- moule à charnière de 23 cm

Ingrédients

Pour la croûte

- 200 g de Speculoos
- 15 g de sucre
- 115 g de beurre fondu

Pour l'appareil Cheesecake

- Zeste d'un citron fraîchement râpé
- 200 g de sucre blanc
- 30 g de farine
- 900 g de Cream cheese
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 gros œufs

- 80 g de crème fraîche épaisse

Pour la garniture

- 240 g de crème fraîche
- 30 g de sucre
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

Pour la décoration

- 200 g de crème fraîche 35% MG très froide
- 20 g de sucre glace

1. Préchauffer le four à 180°C en plaçant la grille au centre du four.
2. Beurrer un moule rond de 23 cm.

Croûte

1. Dans un saladier, mixer les biscuits Speculoos avec le sucre et le beurre fondu.
2. Presser ce mélange sur le fond en appuyant avec le fond d'un verre.
3. L'épaisseur doit être d'environ 2,5 cm.
4. Couvrir et réserver au frais pendant la préparation de l'appareil.

Appareil

1. Dans le bol de votre batteur ou dans un saladier, mélanger le zeste de citron, le sucre et la farine. Y ajouter le cream cheese puis l'extrait de vanille et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
2. Ajouter les œufs un par un en battant quelques secondes entre chaque œuf.
3. Ajouter la crème fraîche épaisse et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Sortir la croûte du réfrigérateur et y verser la garniture.
5. Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C puis abaisser la température du four à 120°C et continuer à cuire pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce que le cheesecake soit ferme.
6. Le sortir du four et le placer sur une grille.

Garniture

1. Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le sucre et l'extrait de vanille.
2. Étaler cette garniture sur le cheesecake chaud et le remettre au four environ 15 minutes. Le retirer du four et le placer sur une grille.
3. Passer immédiatement un couteau ou une spatule autour du bord intérieur du moule pour décoller le cheesecake, cela permet d'éviter que la surface ne se fende en refroidissant.
4. Le laisser refroidir à température ambiante, puis le placer au réfrigérateur, à découvert pendant environ 1 heure. Couvrir ensuite avec un film plastique et le laisser refroidir pendant au moins 8 heures.

Décoration

1. Dans un saladier, préparer la chantilly (maison !) : verser la crème fraîche 35% MG très froide puis le sucre glace. Battre au fouet électrique pendant environ 4 à 5 minutes, en montant progressivement la vitesse. Réserver au frais.
2. Sortir le cheesecake. Garnir une poche à douille de chantilly et dresser 12 boules tout autour du cheesecake. Découper 12 parts, dresser et arroser du coulis de votre choix.

Factory & Co

New York Coffee & Diner

[Toutes les adresses](#)

© Factory & Co