Le Cheesecake New-Yorkais Parfait

Ingrédients nécessaires

- Base : 200g de biscuits type Digestive ou Spéculoos
- Base : 80g de beurre doux fondu
- Appareil : 600g de cream cheese (type Philadelphia) à température ambiante
- Appareil : 150g de sucre en poudre
- Appareil : 3 œufs entiers
- Appareil : 20cl de crème fraîche épaisse
- Appareil : 1 cuillère à soupe de farine
- Appareil : 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide

Matériel indispensable

- Moule à charnière de 20 à 22 cm de diamètre
- Papier sulfurisé
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Spatule en silicone
- Feuille d'aluminium (pour protéger le moule)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).
- Réduisez les biscuits en miettes et mélangez-les avec le beurre fondu. Tassez le mélange au fond du moule chemisé de papier sulfurisé et enfournez 10 minutes. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez le cream cheese avec le sucre jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant doucement, puis incorporez la crème, la vanille et la farine.
- Versez l'appareil sur la base biscuitée et lissez la surface.
- Enfournez pour 50 minutes. Le centre doit rester légèrement tremblotant.
- Éteignez le four et laissez le cheesecake refroidir à l'intérieur, porte entrouverte, pendant 1 heure.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures avant de déguster.

Conseils de chef pour une texture parfaite

• Sortez tous les ingrédients du réfrigérateur 1 heure avant de commencer pour éviter les grumeaux.

• Ne battez pas trop l'appareil une fois les œufs ajoutés pour éviter d'incorporer trop d'air et de faire craquer le dessus.

• Passez une fine lame de couteau tout autour du moule dès la sortie du four pour faciliter le démoulage après refroidissement.

• Servez avec un coulis de fruits rouges ou un caramel au beurre salé pour sublimer le goût.