

Cheesecake japonais



Ingrédients :

- 80 g de biscuits spéculoos
- 40 g de beurre doux
- 250 g de kiri
- 20 cl de crème fraîche
- 100g de sucre de canne roux
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron
- 2 c. à s. de farine de blé
- 1 pincée de sel



Préparation

Réduisez les biscuits en poudre et faites fondre le beurre au micro-onde, puis mélangez le tout. Placez du papier sulfurisé au fond d'un plat puis tassez-y le mélange biscuits/beurre afin d'obtenir une couche uniforme. Mettez le tout au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez le kiri et la crème fraîche, puis ajoutez le sucre et une pincée de sel. Dans un bol, battez un œuf entier plus un jaune d'œuf supplémentaire. Dans le mélange final, incorporez en mélangeant bien deux cuillères à soupe de jus de citron, une gousse de vanille et deux cuillères à soupe de farine. Faites cuire le tout pendant 45 min à 180°C jusqu'à ce que cela dore en surface. Continuez la cuisson à 150° pendant 30 minutes de plus. Laissez enfin refroidir 2 h puis mettez au réfrigérateur pendant 4 h minimum.



Astuces de chef

• *Afin de rendre le mélange des kiris plus simple passez-les pendant 20 s au micro-onde.* •