CHEESECAKE AUX FRAISES

8 Personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS:

4 œufs entiers
80 g de beurre doux
200 g de sucre en poudre
500 g de fromage frais
100 g de biscuits Petits-beurre
250 g de fraises fraîches

Pour le coulis de fraises:
200 g de sucre en poudre
le jus ou les zestes d'un demi-citron
250 g de fraises bien mûres

Préparation :

1. Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
2. Réduisez vos biscuits « Petits-beurre » en poudre fine à l'aide d'un robot.
3. Travaillez le beurre à l'aide d'une spatule pour qu'il soit pommade et incorporez-le à la poudre de biscuits.
4. Étalez la préparation sur environ 1 cm d'épaisseur dans un moule à charnière.
5. Ensuite, lavez les fraises sans les faire tremper, équeutez-les et coupez-les en morceaux puis déposez-les sur votre fond de cheesecake.
6. Fouettez énergiquement le fromage blanc avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange pour cheesecake lisse et homogène.
7. Versez cette préparation sur vos morceaux de fraises.

Enfournez votre cheesecake aux fraises pendant 40 min à th.6 (180°C).

8. Préparez le coulis qui accompagnera votre cheesecake en mixant ensemble les fraises, le sucre en poudre et le jus de citron.
9. À la fin de la cuisson, laissez votre cheesecake tiédir légèrement au réfrigérateur puis servez-le en le nappant généreusement de coulis de fraises.