

# Recette du Cheesecake Signature - Café Pimpon

---

## Présentation

- Le cheesecake iconique du Café Pimpon, célèbre pour sa texture onctueuse et son équilibre parfait entre le crémeux et le croquant.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 50 minutes
- Temps de repos : 6 heures minimum au réfrigérateur

## Ingrédients - Base biscuitée

- 200g de biscuits type Speculoos ou Digestive
- 80g de beurre doux fondu

## Ingrédients - Appareil à cheesecake

- 600g de fromage frais type Philadelphia
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 200g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Le zeste d'un demi-citron jaune

## Matériel nécessaire

- Moule à charnière de 20-22 cm de diamètre
- Papier sulfurisé
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Spatule en silicone

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 160°C (chaleur tournante).
- Réduisez les biscuits en miettes et mélangez-les avec le beurre fondu. Tapissez le fond du moule en tassant bien avec le dos d'une cuillère.
- Dans un grand bol, fouettez le fromage frais avec le sucre jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

- Incorporez les œufs un par un, puis ajoutez la crème fraîche, la vanille et le zeste de citron.
- Versez l'appareil sur la base biscuitée et lissez la surface.
- Enfournez pendant 45 à 50 minutes. Le centre doit rester légèrement tremblotant à la sortie du four.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de démouler.

## **Conseils de dégustation**

- Sortez le cheesecake du réfrigérateur 15 minutes avant de servir pour une texture optimale.
- Accompagnez d'un coulis de fruits rouges frais ou d'un zeste de citron supplémentaire pour une touche acidulée.
- Pour une découpe nette, trempez la lame de votre couteau dans de l'eau chaude et essuyez-la entre chaque part.