

# Recette du Cheesecake Signature - Café Pimpon

---

## Ingrédients pour la base biscuitée

- 200g de biscuits type spéculoos ou sablés
- 80g de beurre doux fondu

## Ingrédients pour l'appareil à cheesecake

- 600g de fromage frais (type Philadelphia)
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 20cl de crème liquide entière (30% MG)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille naturelle

## Matériel nécessaire

- Moule à charnière (diamètre 20-22 cm)
- Papier sulfurisé
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Spatule en silicone
- Bol mélangeur

## 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 avec ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère.
- Fouettez le fromage frais avec le sucre jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Ajoutez les œufs un par un, puis incorporez la crème liquide et la vanille sans trop battre pour éviter d'incorporer trop d'air.
- Versez l'appareil sur la base biscuitée.
- Enfournez pendant 45 à 50 minutes : le centre doit rester légèrement tremblotant.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis placez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures (idéalement une nuit).

## Conseils de dégustation

- Servez le cheesecake bien frais pour une texture fondante.
- Accompagnez d'un coulis de fruits rouges maison ou d'un caramel au beurre salé.
- Sortez le gâteau du réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation pour libérer tous les arômes.