

CHEESECAKE FAÇON GRUMBLE

**« La bible des gourmandises
new-yorkaises » - Editions ESI**

Pour 8 personnes

Pour la base

**160 g de petits-beurre
70 g de beurre**

Pour le crumble

**80 g de beurre mou
80 g de farine
80 g de sucre de canne
1 sachet de sucre vanillé
80 g de poudre d'amandes**

Pour la crème

**500 g de fromage frais Philadelphia
100 g de fromage blanc
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide
2 œufs
sel
120 g de fruits rouges surgelés**

Commencez par poser du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à charnière d'environ 20 à 22 cm de diamètre. Beurrez le fond et les parois.

Réduisez les biscuits en poudre avec un robot mixeur. Faites fondre le beurre au micro-ondes et ajoutez-le aux biscuits. Mélangez puis versez le tout dans le fond du moule. Tassez bien à l'aide d'une cuillère à soupe. Placez 30' au frais.

Dans un grand bol, travaillez le beurre mou en pommade à l'aide d'une fourchette. Ajoutez la farine, le sucre de canne, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et 1 pincée de sel. Commencez par mélanger à la fourchette puis du bout des doigts. Formez un gros sablé. Placez au frais 20'.

Préchauffer le four à 150°C (th.5).

Dans un saladier, fouettez le Philadelphia avec le fromage blanc, le sucre et la vanille puis ajoutez un à un les œufs en mélangeant bien entre deux. Versez cette crème dans le moule et lissez la surface.

Répartissez les fruits sur toute la surface en évitant les bords puis couvrez de pâte à crumble en l'émiettant.

Mettez au four 50 minutes (plus ou moins en fonction de votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre) puis, si le crumble n'est pas assez doré, placez le cheesecake sous le grill pendant 2 minutes. Laissez refroidir en dehors du four puis placez une nuit au frais.

Conseil : il est important que l'appareil à cheesecake (crème) soit dense afin que les fruits restent en surface... pour cela il faut utiliser principalement de fromage frais Philadelphia.