

Pour le fond : 200 g de spéculoos; 80 g de beurre; 1 cs de sucre roux; 1 cc de sel
Pour l'appareil : 350 g de fromage frais type « Philadelphia »; 150 g de crème fraîche épaisse; 150 g de sucre; 1 cc de sucre vanillé; 3 cs de fécule de maïs; zeste de citron bio; 3 cs de jus de citron; 125 ml de crème fraîche fluide; 1 œuf entier; 1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180°. Placez les spéculoos dans un sachet et émiettez-les en écrasant. Faites fondre le beurre. Mélangez les miettes, le sel, le sucre et le beurre fondu. Tapissez le fond d'un moule à manqué avec la pâte en appuyant bien. Le fond doit être compact. Précuissez-le 10 min.

Fouettez le fromage frais et la crème fraîche pour obtenir un mélange crémeux. Incorporez le sucre, le sucre vanillé, la fécule de maïs, le zeste et le jus de citron. Ajoutez la crème fluide, l'œuf et le jaune en fouettant bien. Versez sur le fond précuit et enfournez 35 à 40 minutes pour que l'appareil soit ferme et doré. Plus tard, réfrigérez-le au moins une heure.

Vous trouverez d'autres idées gourmandes pour surmonter l'hiver sur le blog laryloves.com et son compte Instagram.