

# CHEESECAKE AU PHILADELPHIA

---



## Les ingrédients - moule de 24 cm:

- 250g de biscuits à thé
- 900g de Philadelphia nature (sortez le 10 minutes à l'avance pour qu'il ne prenne pas une texture granuleuse lors du mélange)
- 250g de sucre
- 4 œufs
- 150g de beurre

---

## La recette:

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un saladier, réduisez en miettes les biscuits à thé.

Ajoutez-y le beurre fondu et 3 CàS de sucre.

Prenez un moule rond à charnière (ou un cercle à pâtisserie ou tout autre moule vous permettant de démouler le cheesecake sans avoir à le retourner) et tapisser le fond avec le mélange.

Clarifiez les œufs.

Dans un saladier, fouettez ensemble le Philadelphia et le sucre puis ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez bien.

Montez les blancs en neige puis incorporez-les au mélange précédent.

Versez la préparation sur les biscuits et étalez bien.

Faites cuire environ 45 min jusqu'à ce que le dessus se colore légèrement. (le temps de cuisson dépend de la texture que vous souhaitez, plus vous cuisez longtemps, plus le cheesecake est ferme)

Pour éviter que le cheesecake ne se fende, mettez un récipient rempli d'eau sur la grille basse du four. Une fois cuit, coupez le four et laissez le cheesecake à l'intérieur 30 minutes avec la porte entrouverte.

Laissez refroidir avant de démouler puis mettez-le une nuit au réfrigérateur.