

CHEESECAKE GRAND MARNIER-FRAISES



Ingrédients : (pour 4 personnes)

150 g de Spéculos

60 g de beurre

300 g de Saint Môret

2 œufs

60 g de sucre en poudre

2 cs de Grand Marnier

250 g de fraises

2 cs de sucre

- Mélanger les Spéculos écrasés avec le beurre fondu.
- Répartir le mélange dans 4 ramequins en tassant bien pour faire une couche compacte.
- Dans un saladier ramollir le fromage avec une fourchette y incorporer le sucre, les œufs et le Grand Marnier jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Verser cette préparation sur le fond de biscuits aux Spéculos et mettre au four pendant 50 minutes à 80°C (Th 2-3).
- Après complet refroidissement mettre au frais pendant au moins 3 heures.
- Réserver 4 fraises pour le décor puis mixer le reste avec 2 cs de sucre pour obtenir un coulis.
- Au moment de servir décorer avec une fraise et napper avec le coulis ou le sirop de fraise.