

## CHEESECAKE SPECULOS LEMON CURD



Ingrédients pour 16 personnes :

Cheesecake :

450 gr de Spéculos  
125 gr de beurre mou  
400 gr de fromage frais  
(type St Morêt, Kiri, ou Philadelphia cheese)  
100 gr de crème liquide  
4 œufs  
100 gr de sucre en poudre  
zeste d'un citron  
1 moule à charnière de 27 cm

Lemon curd :

200 gr de sucre  
4 œufs  
80 gr de beurre fondu  
4 citrons jaunes  
zeste de 2 citrons



- Préchauffez le four Th 5 (150°C). Concassez les biscuits avant de les mettre dans le bol du mixer. Mixez pour obtenir une poudre grossière.
- Dans un saladier, mélangez les biscuits avec le beurre pommade. Répartissez dans le fond du moule en tassant bien.
- Préparez la garniture : mélangez le fromage de votre choix et la crème liquide. Ajoutez 4 œufs et 100 gr de sucre ainsi que le zeste d'un citron (on peut aussi mixer cette préparation pour qu'elle soit bien onctueuse et lisse).
- Versez la garniture dans le moule recouvert de biscuits et faire cuire 40 min Th 5.
- Laissez refroidir 1 heure à l'air libre.
- Pendant ce temps préparez le lemon curd : dans une casserole fouettez 200 gr de sucre et 4 œufs, ajoutez le jus de 4 citrons et le zeste de 2 citrons, additionnez le beurre fondu.
- Faites épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt (5 à 10 minutes). Versez cette préparation sur le cheesecake froid et mettre au frais minimum 4 heures ou mieux encore une nuit.
- Servez avec un bon thé, un café ou du champagne.