



♥ mthlde

Recette

Cheesecake au Bailey's



Ingrédients Pour un moule de 21cm de diamètre (j'ai utilisé un cercle à pâtisserie, tapissé de papier cuisson)

Croute sablée

1 cup de chapelure de biscuits (si possible : Shorbread, sinon petit lu, digestives biscuits, cookies...)

3 CS de sucre brun

2 CS de beurre fondu

Préparation au bailey's

450g de fromage type creamcheese (comme du Philadelphia) si vous en trouvez sinon, st Moret

100g de crème fraîche épaisse

125g de sucre roux

3 CS de bailey's

2 œufs

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger les biscuits mixés avec le sucre brun et le beurre. Presser le mélange au fond d'un moule d'environ 21 cm de diamètre. Cuire pendant 10 minutes. Laisser refroidir complètement. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger le fromage, la crème fraîche et le bailey's afin de bien assouplir le fromage. Ajouter le sucre roux, mélanger puis les oeufs et bien battre jusqu'à l'obtention d'une consistance bien crémeuse. Verser ce mélange sur la croûte refroidie. Enfourner à 180° et laisser cuire environ 40 minutes, la crème doit être encore légèrement tremblotante au centre. Eteindre le four et laisser reposer le cheesecake environ 1/2h dans le four éteint. Le sortir puis le laisser refroidir avant de le mettre au frais pour 1/2 journée voir une nuit.

Pour servir, démouler le cheesecake et le couper en tranches ou en carrés. Puis plusieurs possibilité pour le manger : nature, saupoudré de cacao ou avec une sauce au Bailey's...

Bailey's Sauce : 1/2 cup de sucre brun, 1/2 cup de beurre (100 à 110g), 2/3 cup de crème liquide entière, 1/4 cup de Bailey's

Mélanger tous les ingrédients, faire bouillir pendant quelques minutes sans cesser de fouetter. Servir la sauce chaude sur le cheesecake froid.