

Tarte Cheese Cake au Spéculoos et Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	200g
- BEURRE	90g
- FROMAGE FRAIS	300g
- YAOURT	300g (grec)
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ	Voir DE-552



Recette:

- Broyez les spéculoos finement.
- Faites fondre le beurre et amalgamez-le aux spéculoos broyés.
- Chemisez le fond d'un moule à manqué avec du papier sulfurisé.
- Etalez le spéculoos au beurre au fond du moule à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Faites durcir au frigo pendant 1 heure.
- Entre temps, fouettez le fromage frais avec le yaourt et les sucres. Incorporez ensuite les œufs un par un à ce mélange de fromage.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque la pâte au spéculoos est prise, versez le mélange fromages-œufs par-dessus.
- Enfournerez pendant 45 minutes.
- A la sortie du four, faites légèrement ramollir le caramel beurre salé au micro-onde.
- Nappez le dessus de la tarte encore chaude.
- Laissez refroidir puis démoulez délicatement. Placez au frigo.
- Au moment de servir, coupez en portions et ajoutez encore une noisette de caramel beurre salé.