

Cheese Cake Poires-Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Repos : 2 heures

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	15-18
- BEURRE	40g
- FROMAGE FRAIS	200g
- LAIT	100 ml
- GÉLATINE	1.5 feuilles
- POIRE(S) AU SIROP	1 petite boîte
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE DE CANNE	4 c à soupe

Recette:

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.
- Egouttez 3 demi-poires au sirop et coupez-les en petits dés.
- Faites chauffer le lait dans un caquelon et faites-y fondre la gélatine essorée.
- Dans un plat creux, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis intégrez le fromage frais avec le lait à la gélatine, 3 c à soupe de sirop de poires et les dés de poires. Fouettez puis réservez au frais.
- Mixez les spéculoos à l'aide du Monsieur Cuisine (2x turbo 5 secondes).
- Conservez 2 c à soupe de spéculoos moulu pour la garniture.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde et mélangez-le au reste de spéculoos moulu.
- A l'aide d'emporte-pièce, formez 6 croûtes de 3-4 mm d'épaisseur. Tassez puis réservez au frais 15 minutes.
- Après ce temps, versez le mélange au fromage sur les croûtes et réservez au frais au moins 2 heures.
- Démoulez délicatement en passant une lame de couteau tout autour de l'emporte-pièce.
- Décorez avec des lamelles de poires et du reste de spéculoos moulu.



Remarque:

Les œufs peuvent être remplacés par 1 c à soupe de maizena