

# Cheesecake au Café en Crème Brûlée sur Croûte de Spéculoos

**Nombre de personnes:** 6

**Temps de préparation:** 2 heures

## Ingédients:

- Spéculoos (Biscuit)	125g
- Beurre de Cuisson	50g
- Gélatine	4 feuilles
- Lait	40 ml
- Jaunes d'Oeufs	2
- Sucre Semoule	80g
- Fromage Frais	200g
- Crème Fraîche Epaisse	150g
- Extrait de Café	½ c à café
- Sucre de Canne	



## Recette:

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Concassez les spéculoos finement (au Monsieur Cuisine - 10 sec sur turbo).
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Mélangez-le aux spéculoos concassés puis formez une croûte dans un moule chemisé de film plastique légèrement rigide sur les bords (ou 6 individuels de 3 sur 8 cm environ). Réservez au frais.
- Faites chauffer le lait doucement dans un petit caquelon. Faites-y fondre les feuilles de gélatine essorées.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrer-y alors le fromage frais et la crème épaisse. Fouettez le tout jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Ajoutez enfin l'extrait de café et le lait avec la gélatine. Laissez reposer 5 minutes (pas plus).
- Versez ce mélange sur la croûte de spéculoos sur une épaisseur de 1.5 à 2 cm puis placez le tout au frigo au moins 3 heures.
- Au moment de servir, démoulez délicatement puis retirez le film plastique.
- Si vous avez utilisé un grand moule, coupez des portions individuelles à l'aide d'un grand couteau (portions de 3 x 8cm environ).
- Saupoudrez le sommet de sucre de canne et passez au chalumeau afin d'obtenir une croûte de sucre brûlée.