

# CHEESECAKE CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES

## Ingrédients :

250 g de spéculos

300 g de fromage frais (philadelphia ou St Morêt)

50 g de fromage blanc

150 g de chocolat noir à pâtisser

100 g de zestes d'oranges confites

100 g de beurre (+ pour le moule)

3 oeufs

120 g de sucre

Farine

1-Préchauffez votre four à 150° (th 5). Faites fondre le beurre dans une casserole.

Mixer les spéculos, mélanger-les avec le beurre. Recouvrez-en le fond d'un moule à fond amovible (carré ou rond) beurré et fariné. Réservez 20 mn au frais.

2- Faire fondre le chocolat, en morceaux, dans une casserole au bain-marie.

Dans une jatte, fouettez les fromages blancs et frais avec le sucre.

Incorporez les œufs un à un en fouettant, puis le chocolat fondu et 70 g d'oranges confites en dés.

3- Versez la pâte sur le fond de biscuit aux spéculos, enfournez 45 mn. Laissez refroidir le Cheesecake. Couvrez-le de film alimentaire et réservez au frais 6 h.

4- Au moment de servir, démoulez le cheesecake et décorez-le des oranges confites restantes.

BON APPETIT.....

Recette d'Alain M

