

Cheese cake aux fraises

Préparation : 55minutes

Cuisson : 40 minutes

Repos : au moins 4 heures

Ingrédients : 250 g de biscuits au citron (de type sablé), 600 g de Philadelphia cream cheese, 125 g de beurre, 70 g de crème fraîche, 70 g de sucre, 6 œufs, environ 500 g de fraises nettoyées.

Préparation :

Préchauffez le four à 170°C. Mixez les biscuits. Mélangez avec le beurre fondu et pressez au fond d'un moule. Mettre au réfrigérateur.

Nettoyez les fraises et coupez-les. Étalez-les par dessus les biscuits. Remettre au frais.

Battez la Philadelphia cream cheese, la crème fraîche, les œufs et le sucre. Versez le tout sur les biscuits et les fraises.

Mettez au four pendant 40 minutes à 170°C. Laissez reposer puis mettez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.