



ASDIA

Plus qu'un prestataire

NOS RECETTES POUR UNE SOIRÉE D'HALLOWEEN RÉUSSIE

CHEESECAKE AU POTIMARRON

Informations nutritionnelles (par portion)

310 Kcal - 6g de protéines - 17g de lipides - 20g de sucre - **30g de glucides !**



8
pers.

 Préparation : 15min - Cuisson : 6min

Ingrédients :

Pour le biscuit : 50gr de beurre - 200gr de Spéculoos®

Pour la crème fromagère : 400gr de faisselle ou de fromage blanc nature - 400gr de purée de potimarron - 50gr de sucre roux - 1 cas d'arôme vanille en poudre - 3 oeufs

Finition : 50gr de chocolat



Instructions : (Préchauffez le four à 150°C).

- ❖ Dans un saladier, réduire les Spéculoos® en poudre. Faites fondre le beurre dans un bol au micro-onde. Pétrissez avec les mains.
- ❖ Dans un moule à manquer, abaissez la pâte biscuitée à l'aide d'un verre. Réservez 15 minutes au frais.
- ❖ Dans un autre saladier, mélangez le philadelphia et la purée de potiron. Ajoutez le sucre et la vanille. Mélangez.
- ❖ Enfin ajoutez les œufs un par un et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
- ❖ Sortez le moule du réfrigérateur, versez la préparation sur la base biscuitée, répartissez la bien avec une maryse.
- ❖ Enfourez à 150°C pendant 1h.
- ❖ Une fois cuit, il doit légèrement trembloter (c'est au frais qu'il va se durcir).
- ❖ Démoulez votre cheesecake et réservez-le au frais pendant au moins 12h.
- ❖ Pour la décoration, faites chauffer au bain marie le chocolat, une fois fondu, mettez dans une poche à douille et dessinez une toile d'araignée sur votre cheesecake.

