

Cheesecake et coulis de framboise

6 pers | 30 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 250 g de biscuits secs émiettés
- 125 g de beurre doux fondu
- 1 c. à c. de muscade
- Pour la garniture :
- 500 g de faisselle
- 150 g de sucre semoule
- 2 c. à s. de farine
- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 1 c. à c. d'arôme vanille
- Pour le coulis de framboise :
- 500 g de framboises
- 200 g de sucre
- 20 cl d'eau

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2

Préparer la garniture. Dans un moule, déposer du papier sulfurisé et le beurrer.

Etape 3

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, ajouter les biscuits émiettés, la muscade rappé et le beurre. Mélanger.

Etape 4

Déposer la préparation dans le moule, tasser avec le dos d'une cuillère. Réserver au réfrigérateur.

Etape 5

Dans un saladier, battre la faisselle jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajouter la sucre et la farine, remuer puis incorporer les oeufs un par un. Ajouter ensuite la crème et l'arôme, bien mélanger.

Etape 6

Verser la préparation sur les biscuits puis enfourner 55 mn. Laisser refroidir et démouler.

Etape 7

Préparer le coulis de framboise. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre puis mixer la préparation avec les framboises.

Etape 8

Passer le mélanger au tamis puis le verser sur le cheesecake.
Ajouter des framboises sur le gâteau pour la décoration.