



# Cheese-cake au Speculoos

Pour 10 personnes:

- 60 g de beurre salé fondu
- 250 g de Speculoos Lotus concassé
- 650 g de fromage double-crème
- 100 g de Topping au Speculoos Lotus
- 300 g de sucre
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 100 g de sucre fin
- un chalumeau à embout fin



Préparation:

- Mélangez le beurre fondu au Speculoos Lotus concassé jusqu'à obtenir une masse légèrement collante.
- Garnissez un plat Gastronorm 1/2 de papier de cuisson.
- Coupez le papier au niveau des angles pour que le plat soit entièrement recouvert.
- Versez le Speculoos Lotus concassé dans le plat et répartissez-le uniformément afin de couvrir entièrement le fond du plat.
- Pressez légèrement.
- Laissez durcir 30 minutes au réfrigérateur.
- Mélangez le fromage double-crème, les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et le Topping au Speculoos Lotus jusqu'à obtenir une masse homogène.
- Tamisez la maïzena et incorporez-la dans la préparation.
- Répartissez la pâte uniformément dans le plat.
- Faites cuire 45 minutes au four préchauffé à 140 °C.
- Laissez refroidir une nuit (idéalement) au réfrigérateur.
- Démoulez et coupez en portions égales.
- Juste avant de servir, saupoudrez d'une fine couche de sucre et faites caraméliser à l'aide du brûleur à fine pointe.