

# CHEESECAKE AUX FRAISES

**8 Personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 40 min**

## **INGRÉDIENTS:**

4 œufs entiers

80 g de beurre doux

200 g de sucre en poudre

500 g de fromage frais

100 g de biscuits Petits-beurre

250 g de fraises fraîches

## **Pour le coulis de fraises:**

200 g de sucre en poudre

le jus ou les zestes d'un demi-citron

250 g de fraises bien mûres

## **Préparation :**

1. Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
2. Réduisez vos biscuits « Petits-beurre » en poudre fine à l'aide d'un robot.
3. Travaillez le beurre à l'aide d'une spatule pour qu'il soit pommade et incorporez-le à la poudre de biscuits.
4. Étalez la préparation sur environ 1 cm d'épaisseur dans un moule à charnière.
5. Ensuite, lavez les fraises sans les faire tremper, équeutez-les et coupez-les en morceaux puis déposez-les sur votre fond de cheesecake.
6. Fouettez énergiquement le fromage blanc avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange pour cheesecake lisse et homogène.
7. Versez cette préparation sur vos morceaux de fraises.

Enfournez votre cheesecake aux fraises pendant 40 min à th.6 (180°C).

8. Préparez le coulis qui accompagnera votre cheesecake en mixant ensemble les fraises, le sucre en poudre et le jus de citron.
9. À la fin de la cuisson, laissez votre cheesecake tiédir légèrement au réfrigérateur puis servez-le en le nappant généreusement de coulis de fraises.