

RECETTE

Cheesecake au Nutella®

Moyen

9 Portions

1 h 40 min



INGRÉDIENTS

Pour 9 personnes**Pour la pâte :**

200g de spéculoos

150g de galettes bretonnes (Graham Crackers)

80g de beurre coupé en petits morceaux

1 cuillère à soupe de sucre roux

Pour la crème :

600g de cream cheese

250g de fromage blanc à 20% de matière grasse

250g de crème fraîche épaisse

180g de sucre roux

2 gousses de vanille

4 gros œufs

Nutella



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION



1

Préchauffez le four à 200°C (th.7) en chaleur ventilée. Briser les biscuits jusqu'à l'obtention d'une poudre.

Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et une cuillère de sucre. Mélanger le tout.



2

Beurrer le fond d'un récipient. Verser la préparation dans un moule à fond amovible de 24cm de diamètre. Enfourner pendant 10min à 200°C.



3

Dans un récipient, ajouter la cream cheese, le fromage blanc, la crème fraîche puis le sucre. Casser les œufs entiers et incorporer les graines de gousses de vanille. Mélanger le tout pendant 1 minute.

**4**

Verser la crème sur les biscuits.
Enfourner pendant 1h20 à 135°, sans ouvrir la porte du four pendant toute la cuisson. Etaler du Nutella sur le dessus.

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**