

Ingrédients pour réaliser le cheesecake spéculos fromage blanc.	Quantité
- Oeuf frais bio mayennais brut	1.250 piece
- Fromage blanc battu brut	0.500 kg
- Speculos concassé déshydraté	0.150 kg
- Crème UHT 35% brut	0.150 litre
- Coulis de fraise appertisé	0.100 litre
- Beurre doux bon mayennais brut	0.075 kg
- Sucre semoule déshydraté	0.050 kg
- Farine de blé déshydraté	0.020 kg

## Progression de la recette

- Préparer vos 2 plaques gastro avec du papier sulfurisé au fond;
- Faites fondre le beurre et le verser sur les brisures de spéculos;
- Tapisser le fond des plaques gastro avec ce mélange et placer au frais;
- Mélanger le fromage blanc, la crème, le sucre, la farine et l'œuf puis verser sur le fond de spéculos refroidit;
- Enfournez 50 minutes environ à 170 °C chaleur sèche, le cheesecake doit être bien ferme en fin de cuisson;
- Refroidir, démouler délicatement et détailler vos portions;
- Dresser avec le coulis de fruits;
- Couper les plaques en 4 fois 10 parts;