



RECETTE

Cheesecake x

Un week-end au bord du lac



20 min



four : 1h
réfrigérateur : 6h



8 parts

Ingrédients

- 2 paquets de sablés (400 grammes)
- 60 gr de beurre fondu
- 500 gr de mascarpone
- 3 œufs
- 80 gr de sucre
- 15 cl de crème semi liquide
- 3 c-à-c de thé «Un week-end au bord du lac»
- Facultatif : copeaux de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four, à 180 °C (thermostat 6).
2. Mixer les biscuits et les intégrer au beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte sablée homogène.
3. Placer le mélange dans un moule en vous assurant d'avoir une épaisseur uniforme. Bien tasser.
4. Enfourmer et laisser cuire durant 5 minutes.
5. Dans une casserole faire chauffer le thé «Un week-end au bord du lac» dans la crème. Une fois à ébullition, retirer le mélange du feu, laisser reposer 3/4 min puis filtrer.
6. Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le sucre, les œufs, et la crème infusée au thé.
7. Étaler la préparation sur la croûte sablée.
8. Enfourmer alors pendant une heure, à 120°C (thermostat 4).
9. À la fin de la cuisson, couper le four et laisser refroidir à l'intérieur du four une heure supplémentaire.
10. Placer ensuite le cheesecake au réfrigérateur, et laisser le poser au moins 6 heures (ou 1 heure au congélateur).

Facultatif : au moment de servir, parsemer de copeaux de chocolat .



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes