



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

CHEESECAKE VANILLE SPÉCULOOS AU SKYR

⌚ 25 MINUTES

🕒 35 À 45 MINUTES

👥 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

300 grammes de yaourt nature
200 grammes de skyr vanille
2 oeufs
200 grammes de spéculoos pur beurre
55 grammes de sirop d'érable
45 grammes de lait végétal (ici, de soja)
80 grammes de sucre de coco
15 grammes d'arrow-root ou de fécule de maïs
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
Une pincée de sel

Pour servir :
du cacao en poudre non sucré
et quelques spéculoos

PRÉPARATION

Commencer par préparer la base biscuitée au spéculoos. Réduire le spéculoos en miettes. Deux techniques possibles : soit le mixer grossièrement dans un blender ou au mixeur plongeant, soit le placer dans un essuie de vaisselle propre ou un sac de congélation et l'écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Déposer les spéculoos émiettés dans un saladier et incorporer le sirop d'érable ainsi que le lait végétal. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois pour obtenir une pâte collante.

Recouvrir un moule (de préférence rigide) de papier sulfurisé et y déposer la pâte biscuitée dans le fond. Bien tasser la préparation avec une spatule ou le dos d'une cuillère à soupe. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).

Pendant ce temps-là, préparer la garniture au skyr. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger d'abord les œufs entiers avec le sucre et l'extrait de vanille liquide. Incorporer ensuite le yaourt nature, le skyr vanille et l'arrow-root. Mélanger à nouveau avant d'ajouter une pincée de sel.

Sortir le moule du frigo et répartir la garniture au yaourt sur la base biscuitée. Enfournier ensuite pour 35 à 45 minutes, selon la puissance du four.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser entièrement refroidir. Saupoudrer de cacao en poudre et d'éclats de spéculoos avant de servir. Le cheesecake peut se conserver au frais jusqu'à 3 jours après sa préparation. Bonne dégustation !

