# A CHEESECAKE RECIPE

## INGREDIENTS :

**Lemon juice**

**1 tablespoon**

**Digestive bicuits**

**270 g**

**Butter**

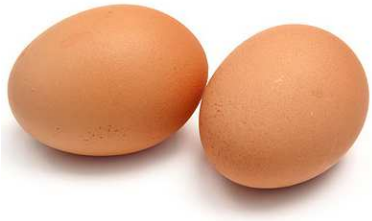
**90 g**

**Cream cheese**

**600g**

**Sugar**

**120 g**



**Eggs**

**2**

**Liquid vanilla**

**1 teaspoon**

## INSTRUCTIONS :

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** *Ecraser les biscuits.* *Conseil des 5B (les mettre dans un sac congélation et taper avec un rouleau à tapisserie).* | **2** *Faire fondre le beurre.* *Conseil des 5B (le mettre 30 secondes au micro-ondes).* | **3** *Mélanger le beurre fondu et les biscuits.* *Conseil des 5B : en profiter pour écraser les gros morceaux de biscuits restant.* | **4** *Tapisser un moule de papier sulfurisé.* |
| **5** *Presser le mélange biscuit-beurre dans le fond du moule.* *Conseil des 5B :utiliser une cuillère pour que la surface soit bien régulière.* | **6** *Faire cuire 10 minutes à 200°C.* *Conseil des 5B : mettre un minuteur pour ne pas oublier.* | **7** *Mélanger les œufs, le sucre, la vanille, le jus de citron et le fromage frais.* *Conseil des 5B : sortir le fromage un peu en avance pour qu'il soit un peu mou.* | **8** *Verser la crème sur la base de biscuit.* |
| **9** *Mettre au four à 180°C pour 30 minutes.* *Conseil des 5B : mettre un minuteur pour ne pas oublier.* | **10** *Laisser refroidir à température ambiante.* | **11** *Mettre au réfrigérateur pour 2 heures (minimum).* *Conseil des 5B : le mieux est de laisser au réfrigérateur pendant la nuit.* | **12** *Dégustez !* *Conseil des 5B : servez avec un coulis de fruits rouges.* |