

LA RECETTE DE SHAVOUOT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, **Nicole Cohen-Tadjouri**, Déléguée Générale de Hadassah France, nous donne sa recette du Cheesecake de Shavouot, fête qui débutera le 20 mai prochain.

Ingrédients

- Biscuits « spéculoos » (à défaut, « petits-beurre ») : 250 g
- Beurre fondu : 50 g
- Fromage blanc : 250 g
- Fromage frais ferme, type Samson Kosher : 150 g
- Crème liquide (ou crème fraîche battue à la main) : 20 cl
- Jus de citron : 1 cuillère à soupe
- Sucre : 120 g
- Sucre cristal : 1 cuillère à soupe
- Œufs : 3



Préparation (la veille pour un meilleur résultat)

- 1) Préchauffez le four th. 6 (180°C)
- 2) Mixez les spéculoos et versez les miettes dans un saladier
- 3) Ajoutez le beurre fondu et mélangez
- 4) Chemisez de papier sulfurisé un moule à bord haut de 22 cm de diamètre et à charnières à fond amovible
- 5) Déposez la pâte de spéculoos dans le fond du moule et tassez pour obtenir une épaisseur régulière
- 6) Mélangez le fromage blanc, le fromage frais, la crème liquide et le jus de citron
- 7) Incorporez le sucre, les œufs et battez l'ensemble
- 8) Versez la préparation sur la pâte. Enfournez pour 55 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez le gâteau de sucre cristal
- 9) Sortez le cheesecake du four, laissez-le refroidir avant de le mettre au frais pendant 12 heures
- 10) Au moment de servir, démoulez le gâteau sur un plat et nappez-le d'un filet de coulis de fruit ou de caramel

BON APPÉTIT !