



Cheesecake d'automne aux raisins et à la cardamome

Ingrédients :

120 grammes de biscuits à l'avoine
30 grammes de beurre fondu
400 grammes de fromage blanc en faisselle égoutté
200 grammes de Philadelphia
2 oeufs
75 grammes de sucre
1/2 c.c. de cardamome en poudre
200 grammes de raisins blancs (+ 4-5 grains pour la déco)

Préparation :

Réduire les biscuits en poudre à l'aide d'un mixeur, ajouter le beurre fondu, mélanger
Tapisser le fond d'un moule avec du papier sulfurisé et beurrer les bords
Étaler le mélange biscuit-beurre en pressant avec le fond d'un verre
Mettre dans un saladier, le fromage blanc, le philadelphia,
les oeufs, le sucre et la cardamome, mélanger
Laver, couper en deux et épépiner les raisins, ajouter au mélange précédent
Verser la préparation sur les biscuits
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés 35-45 minutes

