

Cheese-cake aux cookies

Ingrédients

Pour la pâte :



10 cookies au chocolat (175g)



75 g de beurre



25 g de sucre roux

Pour la garniture :



200g de chocolat noir



250g de fromage frais non salé



75g de sucre roux



5 cookies au chocolat

ustensiles



1 bol



1 saladier



1 cuillère en bois



1 moule

1-Ecraser les 10 cookies en poudre fine dans le saladier.



2- Faire fondre le beurre dans le bol au micro-ondes.



3- Ajouter le sucre roux et le beurre dans le saladier et remuer bien.



4- Etaler cette pâte dans le moule recouvert de papier sulfurisé. Tasser bien.



5- Casser le chocolat et le faire fondre.



6- Mettre le fromage frais dans un saladier et le remuer avec une cuillère jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux.



7- Ajouter le sucre roux et le chocolat fondu et mélanger le tout.



8- Emietter 5 cookies en morceaux d'environ 1 centimètre et les rajouter à la garniture.



9- Verser la préparation dans le moule et lisse la surface avec une cuillère.



10- Mettre le cheese-cake au réfrigérateur pendant 1 heure 30 minutes. Une fois qu'il est bien ferme, démouler délicatement.

