

# Desserts

- [Brioche à la machine à pain](#)
- [Véritable Cheesecake New-yorkais](#)

# Brioche à la machine à pain

## Ingrédients

Pour 6 personnes

- 490 g de farine
- 3 oeufs
- 130 g de beurre
- 100 ml de lait
- 4 c. à s. de sucre
- 11 gr de levure sèche

## Préparation

Mélanger tous les liquides ensemble avec le sel (beurre fondu, lait, oeufs).

Mélanger toutes les poudres ensemble (Farine, sucre, levure).

Mettre en premier dans la machine à pain les liquides et ensuite les poudres.

Régler la Machine à pain pour pain sucré.

# Véritable Cheesecake New-yorkais



Préparation : 10 mn  
Cuisson : 40 mn

## Ingrédients

(pour 6 personnes)

- 200 g de biscuits spéculoos (OK, c'est pas très USA)
- 80 g de beurre
- Garniture :
  - 1 kg de fromage blanc (type faisselle)
  - 150 g de sucre
  - 2 œufs
  - 1 cuiller à café de vanille liquide

## La recette

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Passer les spéculoos au mixer pour obtenir une poudre, puis les mélanger au beurre fondu.

Tapiser le fond d'un moule à gâteau (anti-adhésif de préférence) avec le mélange, bien tasser, et faire cuire 10 mn.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre, les œufs et la vanille (au mixer c'est mieux, afin d'obtenir une préparation presque liquide).

Verser le mélange sur le fond de spéculoos cuit.

Mettre au four 25 à 35 min selon la puissance du four (moins cela cuit, plus cela sera crémeux...).

Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 4 h minimum.