

# CHEESECAKE À LA VODKA ET AUX FRAISES



Par

**Les motards poilus**

Dans

**Motards Poilus, cooking  
trip nordique !**


## INGRÉDIENTS :


- POUR LES FRAISES À LA VODKA
- 100 ml de vodka
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de pâte de vanille
- 400 g de fraises coupées en quatre et piquées à la fourchette
- POUR LA BASE DU BISCUIT
- 1 noisette de beurre pour graisser
- 300g de biscuits, tels que les biscuits digestifs
- 1 pincée de sel
- 1/2 c. à café de cannelle
- 150g de beurre doux fondu
- POUR LA GARNITURE
- 500 g de fromage frais en caillebotte (disponible dans certains grands supermarchés)
- 375 ml de crème entière
- Le zeste et le jus de 1 citron
- 200 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de pâte de vanille
- 50 g de Maïzena®
- 5 œufs battus
- POUR LE DÉCOR
- 100 g de confiture de fraises
- 200 g de fraises coupées en deux
- Crème fouettée pour le service


## RECETTE :

1. **Préparez les fraises à la vodka** : dans un saladier, versez la vodka, le sucre et la pâte de vanille. Ajoutez les fraises et laissez macérer environ 4 heures.
2. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez généreusement un moule à manqué de 23 cm de diamètre.
3. Pendant ce temps, réduisez les biscuits en petits morceaux dans le bol d'un mixeur ou enfermés dans un sachet et écrasés à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Versez les biscuits écrasés dans un saladier, ajoutez le sel, la cannelle et le beurre fondu. Mélangez puis versez

## PRÉPARATION :

 20 minutes

 80 minutes

 12 personnes

 Facile

dans le moule beurré; tassez bien puis enfournez pour 10 min. Laissez refroidir.

4. Dans un saladier, battez le fromage frais, la crème, le jus et le zeste de citron, le sucre en poudre, la pâte de vanille, la Maïzena® et les œufs.
5. Égouttez les fraises à la vodka à l'aide d'une passoire en réservant le jus de fraises à la vodka. Incorporez les fraises au mélangez de fromage frais.
6. Préchauffez le four à 180°C.
7. Versez le mélange fromage/fraises sur la base en biscuit refroidie. Couvrez le fond du moule de deux couches de papier d'aluminium et placez-le dans un plat à rôtir profond. Versez environ 2 cm d'eau bouillante dans le plat. Enfouez et faites cuire au bain-marie pour 1 heure 15 min jusqu'à ce que le cheesecake soit doré en partie supérieure mais à peine cuit. Laissez refroidir complètement, de préférence toute la nuit.
8. Dans une casserole, faites chauffer la confiture de fraises avec la moitié du jus de fraises à la vodka. Mélangez puis laissez refroidir. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, appliquez une couche de confiture aromatisée à la vodka sur les fraises coupées en deux et joliment placées sur le cheesecake. Laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir avec la crème fouettée.