



Recette cheesecake au yaourt

Ingrédients

- 4 pots de Activia saveur pamplemousse
- 250 g de spéculoos
- 100 g de beurre
- 40 cl de crème semi-épaisse
- 4 oeufs
- 100 g de sucre

Préparation

- Emiettez les biscuits et mélangez-les au beurre fondu. Répartir l'ensemble au fond du moule, puis faire cuire 15 minutes au four à 175°. Réservez.
- Dans un saladier, mélangez vos Activia saveur pamplemousse, la crème, les oeufs et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Puis versez-le sur la croute.
- Faites cuire 10 minutes à 225°, puis 1h30 à 120°.
- Laissez refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Bon appétit !