



# NEW YORK CHEESECAKE COMME CHEZ JUNIOR'S

★ ★ ★ ★ ★ 5 from 2 reviews

Auteur: Valérie Décoret Préparation: 30 minutes Cuisson: 10 mn + 1h15

Total: 2h hors refroidissement Pour combien ? : 12 personnes  Catégorie: Dessert

Cuisine: Pâtisserie américaine

## DESCRIPTION

La recette du Original New York cheesecake comme je l'ai goûté chez Junior's à Brooklyn.

## INGRÉDIENTS

SCALE

1x

2x

3x

### LE SPONGE CAKE

40 g de farine à gâteaux (avec levure incorporée)  
3/4 càc de levure chimique  
une pincée de sel  
140 g d'œufs battus  
45 g de sucre en poudre  
1 càc d'extrait de vanille liquide  
2 gouttes d'extrait naturel de citron  
2 càs de beurre fondu  
1/4 càc de crème de tartre

### LA CRÈME CHEESECAKE

900 g de Philadelphia cream cheese  
315 g de sucre en poudre  
30 g de maïzena  
1 càs d'extrait de vanille liquide  
140 g d'œuf battus  
180 g de crème liquide entière  
le zeste de deux citrons jaunes non traités

## PRÉPARATION

### LE SPONGE CAKE

Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à charnière de 22 cm de diamètre. Couvrez l'extérieur du moule de

I Love Cakes utilise des cookies pour analyser le trafic et garantir votre expérience utilisateur. Si vous cliquez sur accepter, vous autorisez la collecte de données statistiques de manière anonyme, ce qui m'aide à mieux connaître tous les gourmands qui visitent le blog !

J'accepte

Je refuse

En savoir plus

Versez la pâte dans le moule à charnière et enfournez pour 10 minutes, le gâteau doit revenir en place quand on appuie dessus avec le doigt. Une fois cuit laissez-le refroidir dans le moule et préparez la crème. Laissez votre four allumé, à 180°C, four traditionnel (PAS chaleur tournante).

#### LA CRÈME CHEESECAKE

Dans le bol de votre robot mélangez (avec la feuille) 225 g de cream cheese, 65 g de sucre et la maïzena à vitesse lente, en raclant plusieurs fois les bords du bol à l'aide d'une maryse. Incorporez le reste du cream cheese en 3 fois.

A vitesse moyenne, ajoutez le reste du sucre, le zeste de citron et la vanille. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout puis ajoutez la crème liquide. Mélangez juste ce qu'il faut pour que la crème soit homogène.

Placez le moule à charnière dans un moule plus grand, versez la préparation à l'intérieur et versez de l'eau chaude dans le plus grand récipient. Placez le tout au four pour 1h15, n'ouvrez pas la porte pendant les 30 premières minutes et couvrez de papier aluminium dès qu'il est assez doré. Si l'eau bout, c'est qu'elle est trop chaude, il faut rajouter de l'eau froide. Veiller aussi à ce qu'il y ait toujours un peu plus de 2 cm d'eau dans le bain-marie. Le cheesecake est cuit quand le centre tremblote quand vous bougez le moule.

Une fois le cheesecake cuit, sortez-le du four, retirez-le du bain-marie, enlevez le papier aluminium et laissez-le refroidir dans son moule sur une grille et **ne le touchez pas pendant les 2 heures qui suivent !** Bougez-le le moins possible pour éviter de créer des crevasses.

10

## NOTES

- <sup>i</sup> Mousseux et aérien comme dans mes souvenirs ce New York cheesecake de chez Junior's ! Le sponge cake est moelleux et humide, un régal même tout seul.
- <sup>i</sup> Pour une version plus originale, testez le cheesecake Oreo, dérivé de cette recette de chez Junior's !
- <sup>i</sup> Pour les fan de Friends, vous vous souvenez de l'épisode où Joey est au restaurant, commande un cheesecake, on lui en sert un avec plein de coulis de fruits rouges sur le dessus et lui dit « qu'est-ce que c'est que cette cochonnerie rouge sur mon dessert ? » et bien moi aussi, je le préfère 100 fois nature !

*Keywords: cheesecake, citron*



**DID YOU MAKE THIS RECIPE?**

Tag [@ilovecakesblog](#) on Instagram and hashtag it [#ilovecakesblog](#)

*Find it online:* <https://www.ilovecakes.fr/new-york-cheesecake-juniors/>

I Love Cakes utilise des cookies pour analyser le trafic et garantir votre expérience utilisateur. Si vous cliquez sur accepter, vous autorisez la collecte de données statistiques de manière anonyme, ce qui m'aide à mieux connaître tous les gourmands qui visitent le blog !

J'accepte

Je refuse

En savoir plus