 **Petits cheesecakes**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le fond :
- 125 g de Spéculoos
- 40 g de beurre
La garniture :
- 300 g de Philadelphia
- 85 g de sucre
- 1 càc d'extrait de vanille liquide
- le zeste d'un citron
- 2 œufs**

**4 cercles de 8 cm de diamètre tapissés de papier cuisson
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

**Le fond :**
Faire fondre le beurre.
Mixer finement les biscuits et les mélanger avec le beurre.
Répartir la pâte entre les 4 cercles et bien tasser avec un pilon ou le dos d'une cuillère.**La garniture :**Mettre dans un petit saladier, le fromage, le sucre, la vanille et les œufs.
Râper finement le zeste du citron.Fouetter pour rendre le mélange bien lisse.Partager la garniture entre les 4 cercles, sur le fond de biscuit.Enfourner pour 30 minutes environ en testant la cuisson à l'aide d'une aiguille : Elle doit ressortir humide mais propre.Laisser refroidir. Puis entreposer au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.
Déposer sur les assiettes et retirer le cercle et le papier.