



Préparation

1. Mettre le fromage frais, le beurre, le sucre et la vanille dans un saladier et battre au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2. Ajouter la farine et le poivre noir, puis mélanger à la main jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou toute la nuit, jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
3. Préchauffer le four à 180 °C en cuisson conventionnelle (chaleur supérieure et inférieure).
4. Sortir la pâte du réfrigérateur et, à l'aide d'une petite cuillère à glace ou de deux cuillères à soupe, former des boules de la taille d'une noix ou d'une balle de ping-pong.
5. Disposer les boules sur la plaque de cuisson en les espaçant suffisamment (environ 8 biscuits par plaque). À l'aide du pouce ou du dos d'une cuillère à café, creuser un petit puits au centre de chaque biscuit et le remplir d'une ½ à 1 cc de confiture de cerises.
6. Cuire 10 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés, sortir du four et laisser reposer 5 minutes sur la plaque pour qu'ils durcissent, avant de les transférer sur une grille jusqu'à ce qu'ils refroidissent complètement. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

Cookies au cheesecake et aux cerises

Ingrédients

- 120 g de fromage frais
- 120 g de beurre salé ramolli
- 150 g de sucre glace
- ½ cc d'extrait de vanille
- 150 g de farine de blé
- 1 cc de poivre noir fraîchement moulu
- 7 cs de confiture de cerises pour la garniture

Servir avec

- un vin de cerise
- un jus de cerise mélangé à du Prosecco sans alcool