

## Tartes

## Tarte cheesecake mangue gingembre



3h55

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

35 min

CUISSON

2h20

REPOS

647

CALORIES

## Étape 1

## Préparation du fond de tarte

- 1 Mettre le beurre dans un robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Sortir le beurre 1h avant pour qu'il ait le temps de remonter en température et qu'il soit plus facile à manipuler.
- 3 Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.
- 4 Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter lentement la farine pour faciliter son incorporation.
- 6 Pour les intolérants au gluten, utiliser une farine de riz. Mais la pâte risque d'être plus friable et plus difficile à fonder.
- 7 En absence de robot, mélanger la pâte avec la technique dite "du puits". C'est-à-dire, faire un dôme de farine, le creuser et insérer au centre les oeufs. Puis mélanger à la main.
- 8 Stopper le robot et nettoyer les bords à l'aide d'une spatule pour rassembler les matières sèches dans le centre du bol.
- 9 Puis remettre le robot en marche et ajouter l'oeuf entier.  
Ajouter l'extrait de vanille

 Ingrédients  
pour 8 personnes

 Ingrédients pour les  
fonds de tarte

 250 g **Farine**  
 125 g **Beurre**  
 80 g **Sucre glace**  
 60 g **Amande(s) en  
poudre**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 c. à soupe **Extrait de  
vanille**

 Ingrédients pour  
l'appareil à cheesecake

 400 g **Fromage frais à  
tartiner**  
 30 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
 3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Sucre semoule**  
 30 g **Gingembre frais**  
 1 c. à café **Extrait de  
vanille**

## Ingrédients pour le

10

ajouter l'extrait de vanille.

11 Il est aussi possible de parfumer la pâte sucrée avec de la poudre de cacao, de la fleur d'orangée ...

12 Augmenter la vitesse de mélange.

13 Une fois la pâte bien lisse, arrêter le robot.

14 Placer un film alimentaire sur le plan de travail.

15 Déposer la pâte sur le film alimentaire et bien l'emballer.

16 Taper sur la pâte avec la main pour chasser les bulles d'air.

17 Placer la pâte au congélateur pendant 1h.

18 Laisser la pâte reposer au réfrigérateur si elle est réalisée la veille, au congélateur si c'est le jour même.

19 Le froid permet à la pâte de durcir. En général, il est préférable de mettre la pâte au réfrigérateur plutôt qu'au congélateur, celle-ci sera plus stable.

## coulis de mangue

30 cl **Coulis de mangue**  
3 feuille(s) **Feuille de gélatine**

## Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Graines de pavot**  
8 branche(s) **Romarin**

## Étape 2

### Fonçage de la pâte

1 Sortir la pâte du congélateur et retirer le film.

2 Si la température ambiante est chaude, travailler la pâte morceau par morceau pour éviter qu'elle ne devienne trop molle. Conserver le morceau non travaillé au réfrigérateur.

3 Couper un morceau de beurre et beurrer copieusement l'intérieur du cercle à entremets à la main.

4 Placer le moule beurré au réfrigérateur.

5 Fariner le plan de travail.

6 Déposer la pâte sucrée sur le plan de travail, la fariner généreusement.

7 Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, petit à petit, pour qu'elle ne craquelle pas. On doit obtenir une épaisseur de 5 mm.

8 Poser délicatement, sans appuyer, le cercle sur la pâte.

9 A l'aide d'un couteau, détailler la pâte tout autour du cercle en laissant 5 cm de marge.

10 Déposer la pâte très délicatement sur le moule. L'aider à rentrer dans le moule sans appuyer.

11 En cas de déchirure, utiliser l'excédent de pâte pour combler les trous.

12 Pour vérifier si la pâte est bien foncée, retourner le moule : la pâte doit faire un angle droit.

13 A l'aide d'un couteau de cuisine, frotter le bord du cercle pour parer la pâte.

14 Appuyer légèrement sur les bords de la pâte avec les doigts pour obtenir une épaisseur régulière.

15 Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant cuisson.

16 Il est préférable de préparer le fond de tarte la veille.

## Étape 3

### Cuisson des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6).
- 2 Sortir les fonds de tartes du réfrigérateur.
- 3 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y déposer les fonds de tartes.
- 4 Mettre les fonds de tarte au four.
- 5 Pour éviter que les bords ne tombent, remplir les fonds de tarte de riz, de pâtes, de noyaux d'abricots ou de semoule.
- 6 Faire cuire au four pendant 20 minutes.

#### Étape 4

##### Finalisation des fonds de tarte

- 1 Sortir les tartes cuites à blanc du four.
- 2 Vérifier la cuisson, les bords doivent être légèrement secs.
- 3 Laisser refroidir les fonds de tarte pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Les retourner puis retirer la matière sèche.

#### Étape 5

##### Préparation de l'appareil à cheesecake

- 1 Placer le fromage philadelphia dans le mixeur. Ajouter le sucre.
- 2 A l'aide du fouet, mélanger à vitesse élevée.
- 3 Une fois le mélange homogène, ajouter les oeufs entiers, un par un.
- 4 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule pour aider les ingrédients à bien s'amalgamer. Puis continuer à mélanger à vitesse rapide.
- 5 Ajouter l'extrait de vanille.
- 6 Ajouter le jus de gingembre.
- 7 Le jus de gingembre s'obtient en passant du gingembre frais à la centrifugeuse. Il est aussi possible de le remplacer par une autre épice.
- 8 Ajouter la crème liquide.
- 9 Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaisse et prenne en volume.
- 10 Une fois à bonne consistance, arrêter le robot et verser la préparation dans les fonds de tarte, à mi-hauteur.
- 11 Ne pas remplir les moules jusqu'en haut, l'appareil à cheesecake va gonfler à la cuisson.
- 12 Faire cuire au four à 180°C (Th. 6) pendant 15 minutes.
- 13 Pendant la cuisson du cheesecake, faire chauffer la purée de mangue dans une casserole.
- 14 Il est aussi possible de préparer son propre coulis en mixant une mangue fraîche.
- 15 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau fraîche.
- 16 Dès que le coulis bout, le retirer du feu. Prendre les feuilles de gélatine, les essorer à la main puis les

ajouter.

**17** Mélanger hors du feu, puis remettre sur le feu pendant dix secondes. Enfin stopper la cuisson.

**18** Une fois cuit, coloré et un peu craquelé sur la surface, sortir le cheesecake du four. Le laisser refroidir.

## **Étape 6**

### Dressage

**1** Verser le coulis de mangue sur la surface du cheesecake. Placer le tout au congélateur pendant 5 minutes.

**2** Sortir le cheesecake du congélateur et le décercler.

**3** Parsemer le dessus de quelques graines de pavot bleu.

**4** Déposer au centre une petite branche de romarin.