



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake new-yorkais et trilogie de cerises



26h05 **45 min** **1h20** **24h** **490**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Pâte

80 g **Speculoos**
30 g **Amande(s) en poudre**
50 g **Sucre semoule**
45 g **Beurre**

Cheesecake

680 g **Fromage frais à tartiner**
210 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
50 g **Crème fraîche épaisse**
80 ml **Jus de citron**
1 trait **Arôme d'amande(s) amère(s)**
1 **Sel**

Trilogie de cerises

100 g **Cerise(s) séchée(s)**

Étape 1

Préparation du fond du cheesecake

- 1 Réduire les spéculos en poudre avec un pilon.
- 2 Mélanger les spéculos avec la poudre d'amande et le sucre en poudre.
- 3 Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
- 4 Verser la pâte obtenue dans un moule à fond amovible et tasser à la cuillère puis à la main contre le fond en une couche homogène.
- 5 Réserver au frais pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de l'appareil et cuisson

- 1 Verser le fromage frais dans le bol du batteur.
- 2 Ajouter le sucre semoule, bien mélanger.
- 3 En laissant le batteur tourner, incorporer les oeufs.
- 4 Arrêter le batteur et ajouter au mélange la crème fraîche, le jus de citron et quelques gouttes d'arôme d'amande amère.
- 5 Retirer le bol du batteur, ajouter quelques pincées de

sel et mélanger à la maryse.

- 6 Sortir le moule du réfrigérateur, le pâte doit être bien dure. Verser l'appareil par dessus.
- 7 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 8 Déposer le moule sur une feuille d'aluminium et bien chemiser le fond.
- 9 Déposer le moule sur une plaque de four et enfourner pendant environ 1h.

400 g **Cerise(s)**
100 g **Confiture**
30 ml **Cognac**
9 g **Maïzena**

Étape 3

Repos du cheesecake

- 1 Vérifier la cuisson du cheesecake.
- 2 Sortir du four et poser sur une grille sans enlever le moule. Laisser reposer une heure à température ambiante.
- 3 Filmer tout autour du gâteau et le mettre au réfrigérateur pendant au moins 12h. Il est encore meilleur après 24h.

Étape 4

Préparation de sauce à la cerise

- 1 Quelques heures avant de préparer la sauce, déposer les cerises congelées dans une passoire au dessus d'un bol afin de récupérer leur jus.
- 2 Verser le jus dans une poêle, ajouter les cerises séchées.
- 3 Porter le jus à ébullition.
- 4 Au premier bouillon, retirer du feu et laisser reposer 20 minutes.
- 5 Dans un saladier, verser la confiture de cerise, le cognac et la maïzena. Bien mélanger.
- 6 Au bout des 20 minutes de repos, ajouter le contenu du saladier et les cerise dégelées dans la poêle.
- 7 Mélanger et remettre sur feu vif. Faire réduire la sauce pendant 3 à 5 minutes.
- 8 Réserver la sauce épaissie dans un saladier.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le cheesecake du réfrigérateur.
- 2 Retirer le film alimentaire puis démouler le gâteau.
- 3 Glisser un couteau à lame longue et fine entre la base de gâteau et le fond du moule pour le retirer.
- 4 Couper le cheesecake en parts, en déposer une par assiette.
- 5 Déposer un peu de sauce et quelques cerises sur l'assiette.
- 6 Décorer avec une boule de glace vanille et une tête de basilic.