

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake, figues rôties et compotée de figues, sirop aux épices



26h30 30 min **2h** **24h** **717**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le cheesecake

1 kg **Fromage frais à tartiner**
 160 g **Speculoos**
 60 g **Beurre**
 375 g **Sucre semoule**
 60 g **Farine**
 9 cl **Crème liquide (fleurette)**
 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Ingrédients pour le sirop

50 cl **Vin rouge**
 50 g **Sucre semoule**
 1 **Orange(s)**
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du cheesecake

- 1 Préchauffer un four à 100°C (Th.3).
- 2 Écraser les speculoos dans un cul de poule à l'aide d'une fourchette puis mélanger avec le beurre pommade coupé en morceaux.
- 3 Étaler le mélange dans un cercle à pâtisserie.
- 4 Mélanger les jaunes d'œufs avec les œufs entiers dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 5 Dans un saladier, mélanger le fromage frais et la crème à l'aide d'un batteur.
- 6 Ajouter le sucre, les œufs et la farine tout en continuant de battre.
- 7 Verser le mélange sur la pâte de speculoos.
- 8 Enfourner pendant 1h30, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un zesteur.

- 2 Verser le vin dans une casserole, le faire flamber.
- 3 Ajouter le sucre, l'anis étoilé, la cannelle, le poivre, la vanille et les zestes d'orange, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Faire chauffer jusqu'à obtention d'un sirop, réserver.

Étape 3

Préparation des figues

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et faire quatre entailles sur le dessus des figues fraîches à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Déposer les figues sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Verser un peu de sucre et du beurre dans le cœur des figues, enfourner pendant 8 minutes.
- 5 Si les figues sont plus ou moins sucrées, ajuster le sucre en conséquence.
- 6 Couper les figues sèches en petits cubes puis les faire cuire dans une casserole avec de l'eau et du sucre.
- 7 Ajouter un peu de sirop de vin rouge, cuire quelques minutes et réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper le cheesecake en parts et dresser sur assiette.
- 2 Déposer une couche de compotée de figues séchées à côté du cheesecake.
- 3 Ajouter la figue rôtie tiède sur la couche de figues séchées, napper avec le sirop de vin rouge.
- 4 Décorer éventuellement avec une feuille de menthe sur la figue rôtie et servir.

1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour les figues rôties

10 **Figue fraîche**
30 g **Sucre semoule**
30 g **Beurre**

Ingrédients pour la compotée de figues

150 g **Figue séchée**
20 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

10 feuille(s) **Menthe fraîche**