

Cheesecake de Christophe Felder



Shopping : pour un cadre de 16 cm sur 23 (entre parenthèses, mes proportions pour mon cadre de 17 cm sur 25)

Pour la pâte:

- 100 gr de Tuc (Les gâteaux apéritifs) (115g)
- 75 gr de beurre mou (85g)
- 50 gr de sucre (57g)
- 25 gr de farine (29g)
- 1 c.à.c d'eau (bien remplie !)

Pour le cheesecake:

- 320 gr de Philadelphia nature (ou Kiri ou Saint Môret) (400 g) **à température ambiante**
- 160 gr de beurre mou (200 g)
- 160 gr de sucre (200 g)
- 4 oeufs (5 œufs)

Pour la crème:

- 4 "Kiri ©" (5 kiri)

- 1 gousse de vanille
- 150 gr de crème liquide entière, à 30% de mat. grasse minimum (200 g) très froide
- 20 gr de sucre glace (25g)
- 125 gr de griottes ou cerises amarena (ou framboises...) ou du coulis de fruits rouges

In process :

1 - La pâte

- Mixer ensemble tout les ingrédients de la pâte dans un robot-coupe, pour avoir un mélange homogène.
- A l'aide d'une spatule, étalez cette pâte dans un cadre en inox sur la plaque du four. Chemisez votre cadre avec un papier sulfurisé qui remonte de 2 ou 3 cm, car sinon, la préparation aux œufs risque de couler hors du cadre.
- Bien égaliser.

Remarque : on peut aussi utiliser un moule à manqué à fond amovible.

2 - Le cheesecake:

- Préchauffer le four à 185°C.
- Travailler ensemble le fromage et le beurre mou au fouet (ou utiliser la feuille d'un robot pâtissier pendant 2 min à petite vitesse).
- Ajouter le sucre et les oeufs.
- Fouetter vigoureusement pour qu'il n'y ait pas de grumeaux (personnellement, comme mon fromage était froid, après avoir mélangé tous les ingrédients au fouet manuel, j'ai utilisé un mixer plongeant en le laissant au fond du saladier pour ne pas faire mousser).
- Verser cette crème sur la pâte.
- Cuire environ 30 min à 180 °c. Le dessus doit commencer à être bien doré.
- Laisser refroidir et mettre sur le plat de service

3 - La crème:

- Avec une spatule, écraser les kiris dans un saladier.
- Monter la crème liquide en chantilly. Il faut qu'elle soit depuis la veille au frigo, et vous pouvez la placer au congélateur quelques minutes avant de commencer à la fouetter .
- Ajouter les grains de vanille ainsi que la crème fouettée avec le sucre glace.
- Remuer délicatement avec une spatule (de haut en bas, du centre vers le bord, en faisant tourner le saladier) pour ne pas faire retomber la crème.
- Couvrir le gâteau de crème et lisser.
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
- Découper en parts et dresser une cerise/framboise sur le dessus.

Remarque : on peut mettre dessus les fruits de son choix, ou un coulis de fruits.

Vous pouvez remplacer les Tuc par les biscuits de votre choix et éventuellement rajouter une pincée de sel.

