

MES TABLES DE FETES



Cheesecake aux pêches, caramel au beurre salé à la cannelle

Ingrédients

la pâte

- 260 g de sablés petit Lu (2 paquets)
- 80 g de beurre

la garniture

- 500 g de fromage faisselle
- 25 cl de crème fraîche
- 4 oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 2 c à soupe de Maïzena
- 1 c à soupe de vanille liquide
- 2 pêches blanches

la sauce caramel

- 40 g de beurre salé
- 80 g de sucre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 3 pincées de fleur de sel

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

MES TABLES DE FETES



Préchauffer le four T 6/7

Préparer la pâte, mixer les biscuits au robot pour obtenir une poudre fine. Fondre le beurre et mélangez le intimement avec la poudre de biscuits. Beurrer un moule à manqué et répartir la pâte sur le fond et les côtés en tassant bien avec la paume de la main ou avec une bouteille. Pour faciliter le démoulage vous pouvez utiliser un moule avec côtés amovibles. Mettre le moule ainsi préparé au congélateur environ 1/2 heure pour que la pâte durcisse.

Préparer la garniture, dans un robot , à vitesse moyenne, mélanger le fromage faisselle et le sucre en lissant bien, ajouter la maïzena, mixer, ajouter les oeufs un à un en augmentant la vitesse puis la vanille et enfin la crème fraîche tout en mixant pour obtenir un mélange onctueux.

Sortir le moule du congélateur y verser la garniture, attendre 5 minutes et enfourner pour environ 45 minutes.

Le gâteau doit être doré mais pas trop, s'il le faut descendre la température du four en fin de cuisson.

Laisser refroidir légèrement.

Préparer le caramel, dans une casserole laisser fondre le sucre sans remuer, quand il est fondu, hors du feu, ajouter le beurre salé coupé en morceaux tout en fouettant, remettre sur feu doux et ajouter la crème, la cannelle et la fleur de sel en fouettant toujours jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. Attention aux projections!!! Verser dans un pot pour que la sauce refroidisse.

Finition, éplucher vos pêches (avec le zyliss c'est génial), coupez les en tranches un peu épaisse, les répartir en étoile sur le cheesecake et napper avec un peu de sauce au caramel (gardez en la moitié). Mettre au frais pour au moins 2 heures.

Au moment de servir, découper en tranches et napper le cheesecake de la sauce caramel restante.