

Cheesecake façon « Tatin » à la mangue caramélisée



Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 25 mn

Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 belle mangue
- 70 g de sucre + 1 noix de beurre salé pour le caramel
- 300 g de cream cheese (type "Philadelphia", pour moi du fromage frais à tartiner "Auchan")
- 300 g de fromage blanc (j'ai pris du 0%, c'est ce que j'avais dans le réfrigérateur)
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine fluide
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Le jus d'un demi-citron
- 125 g de biscuit "Bastogne"
- 40 g de beurre doux

Recette:

- Garnir un moule à manquer de 22 cm de diamètre de papier aluminium siliconé, ou de papier sulfurisé ou beurrer et fariner le moule.
- Faire un caramel à sec avec 70 g de sucre (laisser caraméliser le sucre sur feu doux sans ajouter d'eau et sans mélanger). Quand le caramel est bien doré, mélanger vivement une noix de beurre salé avec une cuillère en bois (attention aux projections). Répartir le caramel sur le fond du moule.
- Peler et détailler la mangue en fines tranches et les répartir uniformément sur le caramel.
- Battre vivement le fromage frais, le fromage blanc, le jus de citron, le sucre et l'extrait de vanille. Incorporer les œufs entiers, les deux jaunes et la farine. Verser l'appareil dans le moule.
- Préchauffer le four à 200°C. Cuire le gâteau pendant 15 mn.
- Pendant ce temps mixer les Bastognes et le beurre doux jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Sortir le gâteau du four, baisser la température à 100°C (Thermostat 4-5).
- Répartir la pâte à base de Bastognes sur le dessus du cheesecake et remettre le gâteau au four pendant 1 heure.
- Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant une douzaine d'heures avant de démouler délicatement et de déguster le cheesecake bien frais.