Cheesecake au caramel de Stella

Ingrédients pour 4 cheesecakes individuels: (entre parenthèse je vous laisse les proportions pour un grand)

Pour la pâte :

125g de petits-beurre (250g)
40g de beurre (75g)

Écrasez les biscuits à l'aide de votre robot ou d'une fourchette si vous n'en avez pas, ajoutez le beurre fondu. Remuez le tout pour que les biscuits soient bien imprégnés. Tapissez le fond de vos moules individuels avec cette préparation. Aidez-vous d'une cuillère pour appuyer la pâte contre le moule. Il faut que l'ensemble tienne bien et soit hermétique. Mettez le moule au réfrigérateur pour au moins 45 minutes afin de laisser figer l'ensemble.

Pour la crème

375g de fromage Philadelphia (750 g)
5 cl de crème fraîche liquide (10cl)
200g de chocolat blanc (400g)
40g de sucre (75g)
1,5 œuf (3)

Faites fondre le chocolat blanc avec 5cl de crème fraîche. Réservez. Mélangez le fromage frais avec le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse, souple et crémeuse mais sans trop mélanger non plus ! Ajoutez ensuite l'œuf et la moitié du deuxième tout en tournant délicatement le mélange fromage/sucre/œufs. Une fois que votre mélange est parfait, ajoutez doucement le chocolat blanc fondu avec la crème fraîche. L'ensemble du mélange doit être comme pour les autres étapes : bien lisse !

Pour le caramel :

80g de sucre (160g)
5cl de crème fraîche liquide (10cl)
1 pincée de sel (2)

Dans une casserole, disposez les 70g de sucre et démarrez le caramel. Laissez prendre le caramel et utilisez votre poignet pour remuer doucement la casserole qui permettra au mélange de s'homogénéiser. Une fois que tout est bien caramélisé, ajoutez deux pincées de

sel et laissez de côté pour quelques secondes. Dans une autre casserole, faites bouillir le restant de crème fraîche. Ajoutez-la ensuite très délicatement au caramel en touillant doucement avec une cuillère en bois. Ajoutez toute la crème petit à petit. Une fois fait, si votre caramel à du se durcir et laisser quelques morceaux : remettez l'ensemble à feu moyen-fort en touillant pour faire fondre le caramel. Une fois le mélange homogène et épaissit, réservez.

Montage :

Ajoutez la moitié de votre crème au caramel à la crème au fromage et mélangez bien.

Sortez le moule avec les biscuits du réfrigérateur. Versez la crème au fromage et au chocolat blanc ! Une fois que vous avez mis toute la crème, utilisez le restant du caramel pour marbrer le dessus du Cheesecake.

Enfournez pour 60 minutes à 165°. A la fin de la cuisson, arrêtez le four et laissez la porte ouverte afin que le cheesecake redescende à température ambiante, comptez également 60 minutes pour cette étape. Placez ensuite au frigo pour minimum 12h.

Stella conseille 24h et conseille de le préparer 2 à 3 jours avant le jour où vous souhaitez le manger. Il se conserve très bien.