

CHEESECAKE POMMES SPECULOOS

SANS CUISSON

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 personnes :

Temps de préparation : 20 min

Temps de repos : 2 h

- 3/4 d'un sachet de speculoos
- 60 g de beurre pommade (allégé possible)
- 3/4 d'une boîte de ricotta (180 g)
- 2 càs de fromage blanc 20 %
- 50 g de St-Môret
- 2 feuilles de gélatine
- 1/2 jus de citron
- 50 g de sucre en poudre
- 3 pommes
- 1 noisette de beurre
- 1 pincée de cannelle

Déposer une bande de rhodoïd ou de papier sulfurisé à l'intérieur des cercles. Si comme moi vous n'avez pas de cercle, utilisez des boîtes de conserve, type boîte de thon, ôtez le fond et le couvercle, en rabattant les bords avec une pince (facile et efficace !). Sinon, utilisez un moule à charnière, mais doublez les proportions de façon à obtenir une belle hauteur.

Dans un saladier, écraser grossièrement les speculoos à l'aide d'un verre.

Ajouter le beurre pommade et mélanger.

Tapisser le fond et les bords des cercles de la préparation aux speculoos, et toujours à l'aide d'un verre, tasser l

Mettre au frais.

Éplucher les pommes et les couper en fines lamelles.

Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre.

Y faire cuire les lamelles de pommes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées.

Saupoudrer de cannelle.

Déposer quelques lamelles de pommes sur le lit de speculoos en pensant à en garder suffisamment pour la déco.

Replacer au frais.

Dans un bol d'eau froide, faire fondre les feuilles de gélatine.

Dans une casserole, faire chauffer 1 càs de crème liquide. Dès ébullition, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine dissoutes et essorées.

Bien mélanger pour bien dissoudre la gélatine.

Dans un saladier, battre au fouet électrique la ricotta, le St-Môret, le fromage blanc pour bien détendre la préparation.

Ajouter le sucre, le 1/2 jus de citron.

Monter le reste de crème liquide en chantilly et l'incorporer au mélange.

Verser sur les lamelles de pommes et réserver au frais environ 2 h, le temps que la gélatine prenne.

Démouler juste au moment de servir, décorer de rosaces de lamelles de pommes et ...
Régalez-vous !