

Le cheesecake de Valérie



Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 200 g de biscuits Digestive (à défaut, des spéculoos)
- 90 g de beurre demi-sel fondu
- 500 g de Philadelphia Cheese ou à défaut, du Saint Môret
- 120 g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé
- 25 cl de crème fleurette
- 1 mangue bien mûre

Plusieurs heures avant de préparer le dessert, mettre un grand saladier au frigo, ainsi que les fouets du batteur électrique.

Faire fondre le beurre au micro ondes, réduire les biscuits en poudre (j'utilise un pilon) et mélanger le beurre fondu et les biscuits en poudre.

Répartir dans les verrines, il faut avoir un fond d'au moins un demi centimètre d'épaisseur.

Sortir le saladier du frigo, verser la crème fleurette et monter en chantilly bien ferme remettre la chantilly au frais.

Dans un autre saladier, battre le sucre et le Philadelphia cheese au fouet électrique, lorsque le mélange est onctueux et que le sucre est bien incorporé, ajouter la chantilly et répartir dans les verrines. Couvrir les verrines (soit du film soit le couvercle si, comme moi, vous réutilisez des pots de crème dessert) et laisser au moins une nuit au frigo.

Le jour de la dégustation, éplucher la mangue et couper la chair en gros morceaux, passer au mixeur et servir avec le cheesecake.

En fonction des saisons, on peut bien entendu varier le coulis de fruits : fraise, pêche, melon, poire aux épices (mais là il faut faire cuire dans un sirop), voire poires au vin chaud.