

Recette Le Cheesecake aux fruits rouges de Loïc

Temps de préparation : 1h00 Temps de repos à froid : 2h30

Ingrédients pour 10 portions :

- ◆ 200 g de spéculos
- ◆ 75g de beurre fondu
- ◆ 450g de Philadelphia
- ◆ 2.5 dl de crème entière liquide
- ◆ 90gr de sucre
- ◆ 4 feuilles de gélatine
- ◆ 1 citron
- ◆ 250 g de fruits rouges



Recette:

Etape 1 le biscuit reconstitué :

1. Concasser grossièrement les biscuits puis les mixer grossièrement au mixeur.
2. Dans un récipient, mélanger les biscuits pulvérisés avec le beurre fondu de manière à obtenir un mélange homogène.
3. Verser la base de biscuits reconstitués dans un moule à charnière puis tasser l'ensemble afin d'obtenir une base compacte.
4. Placer le au congélateur pendant 30 min.

Etape 2 l'appareil à cheesecake :

1. Placer la feuille de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 15 min afin de l'hydrater.
2. Dans un récipient, fouetter le fromage frais avec le sucre puis ajouter les zestes d'un citron entier.
3. Presser un demi citron et faire chauffer le jus, sans bouillir, dans une casserole.
4. Ajouter la gélatine hydratée et essorée dans le jus de citron chaud, mélanger puis laisser refroidir à température ambiante puis incorporer l'ensemble dans le fromage frais fouetté.

5. Dans la cuve du batteur, fouetter la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly.
6. Incorporer environ $\frac{1}{3}$ de la crème montée dans le fromage frais citronné puis ajouter les $\frac{2}{3}$ restants en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.
7. Déposer l'appareil à cheesecake sur la base biscuitée.
8. Lisser ensuite à hauteur à l'aide d'une petite spatule coudée de manière à obtenir une surface bien lisse.
9. Placer au congélateur pendant 15-20 min.

Etape 3 la gelée aux fruits rouges :

1. Dans une casserole déposer les fruits rouges, ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de sucre et faire cuire le tout sur 8 pendant 10 à 15 minutes afin de retirer un maximum de jus des fruits.
2. Pendant ce temps, placer 3 feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 15 min afin de l'hydrater.
3. Retirer la casserole de la plaque et écraser les fruits rouges.
4. Passer dans une passoire la marmelade de fruits rouges pour conserver uniquement le jus.
5. Ajouter la gélatine hydratée et essorée dans le coulis de fruits rouges, mélanger puis laisser refroidir à température ambiante.
6. Une fois refroidie, verser sur la gelée de fruits rouges sur le cheesecake.
7. Placer le cheesecake au réfrigérateur pendant 2h pour faire prendre la gelée.