

CHEESECAKE DESTRUCTURÉ



Par

Nadiya Hussain

Dans

Nadiya, recettes en famille


INGRÉDIENTS :

- POUR LE CHEESECAKE
- 900 g de fromage épais
- 200 g de sucre en poudre
- 150 ml de crème aigre
- 3 c. à soupe de farine
- 3 œufs moyens battus
- 2 c. à café de pâte de vanille
- POUR LE CRUMBLE
- 150 g de biscuits sablés
- 75 g de beurre fondu
- 30 g sucre à la démerara
- 50 g de pépites de chocolat noir ou de morceaux
- 50 g de noisettes grillées, hachées grossièrement
- SAUCE AU CARAMEL SALÉ ET AU MIEL
- 50 g de beurre
- 170 g de miel
- 300 ml de crème entière liquide
- 1/2 c. à café de fleur de sel

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).
2. Graissez un moule à gâteau rond de 20 centimètres de diamètre (sans fond amovible) puis tapissez-le de papier sulfurisé.
3. Dans un saladier, versez le fromage frais, le sucre, la crème sure, la farine, les œufs battus et la pâte de vanille. Mélangez bien pendant 1 min jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.
4. Versez préparation dans le moule. Frappez le moule sur le plan de travail pour chasser les éventuelles bulles d'air, égaliser et lisser la surface.
5. Enfournez 1 heure sur la plaque inférieure du four. Une fois l'heure passée, éteignez le four, laissez le cheesecake dedans et attendez que le four soit froid porte entrouverte. Une fois le four froid, sortez le cheesecake et mettez le au réfrigérateur toute une nuit.
6. Le lendemain, préparez la sauce au caramel salé et au miel : dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Pendant qu'il fond, ajoutez le miel et faites cuire 10 min à feu vif jusqu'à ce que le caramel soit joliment doré. Versez la crème, mélangez-la, portez-la à

PRÉPARATION :

 25 minutes

 9 personnes

 Facile

ébullition puis coupez le feu et ajoutez le sel. Réservez.

7. Préparez le crumble : écrasez grossièrement les biscuits dans un sac de congélation. Transférez-les dans un saladier. Faites fondre le beurre et versez-le sur les miettes de biscuits. Laissez refroidir 10 min puis ajoutez le sucre de démérara, les pépites de chocolat noir et les noisettes. Mélangez.
8. Démoulez le cheesecake dans un plat de service un peu plus grand que son diamètre, versez dessus la sauce au caramel et au miel et au centre, le crumble.
9. Coupez et dégustez.

+ Réchauffez le caramel s'il a trop refroidi et servez-le avec une tranche de cheesecake et du crumble.