



CHEESECAKE AU CARAMEL

30 MIN.
DE PRÉP.

1 H 15 MIN.
EN TOUT

363 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien | Lipides: 27 g, Glucides: 24 g, Protéines: 6 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 12 PERSONNES

Noix et noisettes

50 g	de cerneaux de noix
50 g	de noisettes
4 cs	de sucre
½ cs	de jus de citron

Sauce au caramel

60 g	de sucre
1 cs	d'eau
1 cs	de jus de citron
2 dl	de crème entière

Fond

120 g	de biscuits (Digestive Original p. ex.)
50 g	de beurre ramolli

Masse au fromage frais

400 g	de fromage frais double-crème (Philadelphia p. ex.)
70 g	de sucre
3	œufs
1 cs	de maïzena
½ cs	de fleur de sel

Ustensiles

Pour un moule à charnière d'env. 24 cm de Ø, le fond chemisé de papier cuisson, les bords graissés

VOICI COMMENT FAIRE

Noix et noisettes

Faire griller les noix et noisettes dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et continuer de faire griller en donnant un mouvement de va-et-vient à la casserole jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Retirer la casserole du feu. Répartir immédiatement le mélange sur du papier cuisson et le laisser refroidir. Hacher grossièrement les noix et noisettes.

Sauce au caramel

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le sucre et le jus de citron sans remuer. Baisser le feu et laisser frémir en donnant un mouvement de va-et-vient à la casserole jusqu'à obtenir un caramel clair. Retirer la casserole du feu, ajouter la crème et laisser mijoter à petit feu tout en remuant jusqu'à ce que le caramel se soit dissous, laisser réduire pendant env. 10 min. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir le caramel.

Fond

Moudre les biscuits ou les mettre dans un sac plastique et les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajouter le beurre et la moitié du mélange de noix et de noisettes et mélanger. Etaler ce mélange dans le moule en appuyant bien à l'aide du fond d'un verre.

Masse au fromage frais

Bien mélanger le fromage frais, la moitié de la sauce au caramel et le reste des ingrédients au batteur électrique. Répartir la masse sur le fond de biscuits.

Cuisson

FOOBY

WE LOVE FOOD

Faire cuire env. 40 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four, laisser tiédir puis enlever le bord du moule et glisser le cheesecake sur une grille. Laisser refroidir. Répartir le reste du mélange de noix et de noisettes et de sauce au caramel sur le cheesecake.

BON À SAVOIR



Conservation:

A couvert, env. 2 jours au réfrigérateur.



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/16469/