



Le cheesecake aux framboises

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 45 min. Frais : au moins 4 h.

Ingrédients

Biscuits sablés au chocolat : 250 g
Beurre : 125 g
Faisselle : 500 g
Sucre en poudre : 80 g
Sirop au macaron vanille : 3 c. à s. (*Le temps des mets*)
Oeuf : 1
Framboises : 250 g (*fraîches ou surgelées*)
Sucre en poudre : 20 g
Jus de citron : 3 c. à s.

Matériel

un mixer
une grande jatte
une balance ménagère
un moule (22 à 26 cm)
un fouet
une fourchette
un chinois
un couteau pointu (*ou à huîtres !*)



Réalisation > la couche sablée au chocolat

1. Mélanger au mixer les biscuits émiettés et le beurre fondu.
2. Etaler cette pâte brune sur tout le fond du moule en silicone à l'aide de la fourchette.
- il faut veiller à ce que l'ensemble soit bien plane -

Réalisation > la crème du cheesecake

3. Fouetter la faisselle égouttée avec le sucre.
4. Ajouter le sirop au macaron vanille, l'oeuf, mélanger le tout et bien lisser.
5. Verser sur le fond sablé au chocolat.

Réalisation > le coulis de framboises

6. Mixer les framboises (fraîches ou décongelées !) avec le jus de citron et le sucre en poudre.
7. Passer le tout au chinois pour ôter les pépins et ne conserver que le jus des framboises.
8. Préchauffer le four à 100°C.

9. Verser 6 à 8 grosses cuillères de coulis comme des tâches sur la crème de faisselle, puis, avec la pointe du couteau, dessiner avec le coulis des spirales et courbes serpentant d'une tâche à l'autre. Cela formera des marbrures originales.

La cuisson

10. Placer le moule en silicone contenant le cheesecake sur une grille et enfourner (à 100°C donc) pour 20 minutes.

11. Augmenter ensuite la température et faire cuire le cheesecake à 125 °C pour 25 minutes.

Le frais

12. A sa sortie du four, le laisser refroidir dans son moule puis le placer au réfrigérateur pour au moins 4 heures, voire toute une nuit.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com