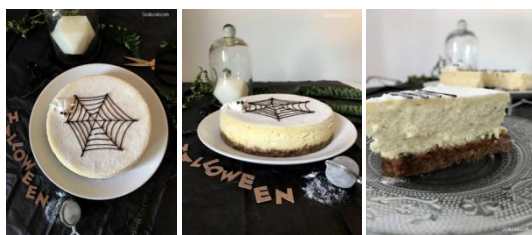


Cheesecake d'Halloween

par Cecilecooks



Réalisation : 1h30 (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 2x20 minutes (refroidissement du biscuit) + 8h minimum/idéalement une nuit (pour le cheesecake entier)

Cuisson : 15 + 5 minutes (pour le fond du gâteau) + 60 minutes (pour l'appareil) + 5 minutes (pour le décor chocolat)

Quantité : un cercle inox de 22 cm de diamètre et 4 cm de haut

Rétro-planning : cheesecake à réaliser la veille ou au moins 8 heures avant la dégustation.

Ingrédients :

Pour le biscuit

145 gr de farine de blé

120 gr de sucre roux ou cassonade

120 gr de beurre demi-sel (beurre + 1 grosse pincée de sel à défaut)

1 petit zeste de citron (ou remplacer par 1 c. à c. de cannelle, 1 gousse de vanille, etc.)

130 gr de beurre fondu tiède/froid

Pour l'appareil à cheesecake

540 gr de fromage Philadelphia

150 gr de sucre glace

2 petits oeufs ou 1 très gros (c'est important !)

1 jaune d'oeuf

120 gr de crème fleurette ou épaisse à 30% de MG

1 belle gousse de vanille (ou fève tonka râpée)

1/2 jus de citron vert : jus et zeste (à défaut citron jaune)

Pour la finition

sucre glace ou codineige

chocolat noir

pâte à sucre blanche

Procédé

Le fond du gâteau

1 - Préchauffer le four à environ 170°C en chaleur tournante. Préparer un cercle (à défaut un moule à charnière) en lui graissant les bords.

2 - Faire fondre le beurre n°2 (130 gr). Réserver de côté.

3 - Dans un cul de poule (à la main) ou au robot (à la feuille), mélanger le beurre n°1 (120gr) avec la farine et la cassonade jusqu'à obtenir un gros sable. Le beurre doit être parfaitement incorporé. Répartir ces grosses miettes sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silicone (type Silpat). Enfournier immédiatement pour environ 15 minutes de cuisson : le biscuit est cuit lorsqu'il est bien doré de partout. Réserver à température ambiante jusqu'au complet refroidissement.

4 - Quand le biscuit est bien froid, le casser grossièrement en le plaçant dans un robot coupe muni d'une lame S ou à défaut à la main dans un cul de poule ou une poche à douille à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie. On doit obtenir une poudre NON fine, avec quelques petites pépites encore. Mélanger cette poudre grossière avec le beurre fondu (n°2) et bien mélanger l'ensemble. Répartir cette pâte très grasse au fond d'un cercle posé sur la même plaque que précédemment, recouverte d'une feuille de papier cuisson ou tapis silicone. Bien tasser avec le dos d'une cuillère à soupe, en étant particulièrement vigilant sur les bords, jusqu'à obtenir une couche homogène.

Attention : Cette dernière étape est particulièrement importante. Si le fond de biscuit n'est pas assez tassé, il y a un risque que l'appareil à cheesecake coule à travers lors de la cuisson et que le cheesecake n'est aucune tenue.

5 - Enfourner pour 8 minutes, puis laisser refroidir sans toucher à quoi que ce soit. Éteindre le four car à l'étape suivante il ne devra pas dépasser les 100°C maximum.

Attention : le biscuit va véritablement pisser le beurre dans votre four. C'est normal, pas d'inquiétude ! Mais prévoyez éventuellement un lèche frite dans le bas du four pour récolter le gras qui pourrait couler. A la sortie du four, vous pourrez le pomper un peu avec un papier absorbant.

L'appareil à cheesecake

6 - Préchauffer le four à 90°C en chaleur tournante.

Attention : la température dépend du four. Ne pouvant être aussi précise avec mon four, j'ai cuit le cheesecake autour de 100°C, mais il a légèrement doré sur le dessus au lieu de rester bien blanc ce qui indique que mon four était un peu trop chaud.

7 - Dans le bol du robot ou un cul de poule, fouetter la crème fleurette liquide en chantilly pas trop ferme. Si on utilise de la crème épaisse, fouetter la crème pour l'assouplir et faciliter son incorporation dans l'appareil à suivre.

8 - Mélanger au fouet le Philadelphia, le citron vert (jus et zeste), le sucre glace, les œufs et le jaune, les graines de la gousse de vanille préalablement grattée. Fouetter jusqu'à obtenir un appareil lisse, homogène et bien monté mais non ferme ! Incorporer délicatement en deux ou trois fois, la chantilly (ou crème épaisse battue) dans l'appareil au Philadelphia, jusqu'à obtenir un mélange homogène qui reste brillant.

9 - Verser l'appareil sur le fond du gâteau précuit refroidi et enfourner immédiatement pour environ 1h. **Surveillez la cuisson !** Ce point est très très important : le cheesecake est cuit quand le milieu est encore très très tremblotant. Si la cuisson est poursuivie, l'appareil sera trop compact et très lourd à la dégustation. Il se ressaisit/raffermit en reposant au réfrigérateur. Sortir le cheesecake du four et laisser le refroidir à température ambiante. Une fois refroidi, le conserver au réfrigérateur au moins 8 heures.



Attention : si le four est plutôt à 100 degrés et légèrement plus, diminuer le temps de cuisson aux alentours de 40 minutes. Si le four est plutôt à 100 degrés et moins, il faudra prolonger le temps de cuisson à 1h15-1h30.

La décoration

10 - Faire chauffer un fond d'eau dans une petite casserole pour réaliser un bain-marie. Placer le chocolat noir dans un cul de poule (plus grand que le diamètre de la casserole) et placer ce dernier sur la casserole sans qu'il ne touche l'eau, juste pour que la vapeur de l'eau fasse fondre le chocolat.

11 - Pendant ce temps, démouler le cheesecake. Vérifier que la base (le biscuit) se décolle facilement du papier cuisson ou tapis silicone en dessous. S'il attache, passer délicatement une spatule/palette plate et fine en dessous. Puis, décercler/démouler le cheesecake. Si le cercle ne s'en va pas facilement, le chauffer à l'aide d'un chalumeau ou d'un sèche cheveux. Si c'est un moule à charnière qui a été utilisé, faire le tour du cheesecake avec la lame fine d'un couteau (éventuellement à peine mouillé à l'eau chaude) pour aider au démoulage.

12 - A l'aide d'une passette à thé ou d'une saupoudreuse à petits trous, saupoudrer du codineige/sucre glace sur l'ensemble de la surface du cheesecake. Placer le chocolat dans une mini-poche à douille ou un cornet réalisé dans du papier cuisson, et faire un mini trou au bout. Réaliser une étoile/flocons à 6

branches, puis réaliser les traits entre chaque branche. Avec de la pâte à sucre réaliser une araignée. Placer sur un plat de présentation et conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation. Sortir le cheesecake 20 minutes avant de le manger.



Coup de fouet

- le cheesecake se conserve 2 à 3 jours s'il est bien gardé au réfrigérateur.
- **attention** : pas de Philadelphia Light ou de crème allégée pour ce dessert ! Oui c'est riche, mais c'est bon.