

# Cheesecake aux brisures de biscuits

*par Cecilecooks*



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

Repos : 15 minutes (refroidissement du biscuit) + 8h min./idéalement une nuit (cheesecake entier)

Cuisson : 10 minutes (le fond du gâteau) + 60 minutes (l'appareil)

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

390 gr de biscuits secs (cookies, galettes, Petit Beurre, crackers, TUC, etc.)

30 gr de Nutella (ou purée de noisette)

130 gr de beurre fondu tiède/froid

### Pour l'appareil à cheesecake

540 gr de fromage Philadelphia

130 gr de sucre glace

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

1 jaune d'œuf

120 gr de crème fleurette à 30% de MG

1 belle gousse de vanille

### Pour la finition

noisettes torréfiées, Nutella, cacahuètes caramélisées, cacahuètes salées, pépite de chocolat, etc.

## **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. Réserver de côté.

3 - Dans un sac congélation/saladier (avec un rouleau à pâtisserie/pilon) ou au robot coupe (lame S), briser les biscuits. On doit obtenir une poudre NON fine, avec quelques petites pépites encore. Mélanger cette poudre grossière avec le beurre fondu et le Nutella. Bien mélanger l'ensemble. Répartir cette pâte grasse au fond d'un cercle posé sur une plaque 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 et 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.

4 - 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.

**Attention** : le biscuit risque de "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

5 - 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. Si le cheesecake dore légèrement sur le dessus au lieu de rester bien blanc cela indique que le four était un peu trop chaud.

6 - Dans un cul de poule/saladier ou au robot pâtissier, fouetter la crème liquide en chantilly pas trop ferme.

7 - Mélanger au fouet le Philadelphia, 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 dans l'appareil au Philadelphia, jusqu'à obtenir un mélange homogène qui reste brillant.

8 - Verser l'appareil sur le fond du gâteau précuit refroidi/tiède et enfourner immédiatement pour environ 1h à 1h20. **Surveillez la cuisson !** Ce point est très important : le cheesecake est cuit quand le milieu est encore très très tremblotant : il se ressaisit/raffermit en reposant une nuit au réfrigérateur. Si la cuisson est poursuivie, l'appareil sera trop compact et très lourd à la dégustation. Sortir le cheesecake du four et le laisser refroidir à température ambiante. Une fois refroidi/tiède, 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 de 20 à 30 minutes.

#### La décoration

9 - Après le long temps de repos, placer le cheesecake sur sont plat de présentation et ôter le cercle.

**Attention** : lorsque le cercle ne vient pas facilement, je le chauffe légèrement en faisant le tour soit avec un chalumeau, soit avec mon sèche cheveux - *oui oui c'est véridique*.

10 - Décorer de noisettes torréfiées, d'un peu de Nutella, d'éclats de chocolat, etc. Servir plutôt frais et conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.



#### Coup de fouet

- les autres recettes de cheesecakes sur le blog - *salées et sucrées* - sont [ici - cheesecake](#).

- **Attention** : pas de *Philadelphia Light* ou de crème allégée pour ce dessert ! Oui c'est riche, mais c'est bon.