

## Cheesecake aux cerises



**Préparation :** moyenne  
**Cuisson :** 1h30  
**Repos :** refroidissement  
**Quantité :** 8 pers. (diam. 20 cm)

### **Ingrédients**

#### **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)  
110 gr de beurre fondu tiède/froid

#### **L'appareil à cheesecake**

540 gr de fromage Philadelphia  
130 gr de sucre glace  
2 petits œufs ou 1 très gros  
1 jaune d'œuf  
120 gr de crème fleurette à 30% de MG  
1 belle gousse de vanille  
jus et zeste d'1 citron jaune

#### **Les cerises pré-cuites**

500 gr de cerises  
3 c. à c. de sucre

## 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 (110 gr). Réserver à température ambiante.

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). Enfourner 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 du cercle préalablement 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.



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'ait 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.

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.

### Les cerises précuites

6 – Équeuter et laver les cerises. Les placer dans une poêle avec le sucre.

7 – Cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cerises aient perdu un peu de leur jus, soient tendres mais gardent bien leur tenu.

8 – Réserver la moitié (sans jus) à température ambiante et placer le reste dans un contenant hermétique au réfrigérateur.



## L'appareil à cheesecake

9 – Préchauffer le four à 90°C en chaleur tournante.

10 – Dans le bol du robot ou un cul de poule, fouetter la crème fleurette liquide en chantilly pas trop ferme.

11 – Mélanger au fouet le Philadelphia, le citron (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 dans l'appareil au Philadelphia, jusqu'à obtenir un mélange homogène qui reste brillant.



## Le montage

12 – Verser la moitié de l'appareil sur le fond du gâteau précuit refroidi. Disposer les cerises précuites réservées précédemment sur la crème en faisant attention de ne pas les mettre trop au bord du cercle.

En ne les collant pas au bord, vous assurez une bonne tenue des bords du cheesecake et évitez les catastrophes au démoulage.

13 – Disposer sur les cerises précuites le reste d'appareil à cheesecake. Lisser avec une palette/spatule, et enfourner immédiatement pour environ 1h. **Surveillez la cuisson !**



Ce point est très important : le cheesecake est cuit quand le milieu est encore 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.

14 – Sortir le cheesecake du four et le laisser refroidir à température ambiante. Une fois tiède/froid, le placer au réfrigérateur au moins 8 heures ou pour la nuit.

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**

15 – Sortir les cerises précuites du réfrigérateur. (Chauffer légèrement ce mélange au bain-marie s'il est trop compact.)

16 – 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, chauffez-le 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 pour aider au démoulage.

17 – Déposer le cheesecake sur son plat de présentation. Placer les cerises précuites au centre du cheesecake en laissant une jolie bordure blanche et nette. Conserver au réfrigérateur jusqu'à la dégustation. Sortir le cheesecake 10 à 15 minutes avant de le manger.

### ***Coup de fouet***

- vous pouvez reprendre cette idée et remplacez les cerises par d'autres fruits de saison.
- besoin d'aide sur un terme de pâtisserie c'est ici-vocabulaire ou sur le matériel c'est ici-matériel.