

# Cheesecake à la vanille (Gluten Free)

écrit par Karim



La recette que je vous livre est spécifiquement faite pour les personnes intolérantes au Gluten (*c'est presque la seule fois où ma femme ne me dis pas « Tu fais toujours des gâteaux que je ne peux pas manger »*). Le dernier Cheesecake que j'ai fait (celui que vous avez en photo) a été dévoré par mon fils en moins de 12 heures (*ma femme n'a pas osé l'engueuler, il fait du Full Contact et une tête de plus*). Je ne me souviens plus de l'appétit que j'avais lorsque j'étais ado mais je peux vous dire que mon fils s'est fait greffer un second estomac. Pendant qu'il avalait la dernière part, il m'a dit « *Celui-là, tu peux le faire tous les jours, c'est une tuerie on dirait une mousse* ».

Le Philadelphia Cream Cheese est arrivé en France en 2011, le fromage à la crème utilisé outre-Atlantique. Pour autant, vous pouvez tout à fait le remplacer par n'importe quel fromage nature à tartiner (Kiri, Saint Môret, Petit suisse ou ricotta par exemple).

Pour cette version je n'ai que retiré la fine couche de biscuits émiettés et utilisé un moule à manquer en silicone de 18cm (ce moule est vraiment ultra pratique). La quantité indiquée dans la recette vous permet également d'utiliser un moule de 24cm sans problème. Je vous conseille d'investir dans un moule à charnière, très pratique pour démouler très rapidement.

N'hésitez pas à créer des variantes en y ajoutant des fruits rouges, du citron, du caramel beurre salé, de la crème de marron...). Il n'y a aucune limite, faites-vous plaisir et créez votre version (n'oubliez pas de revenir pour me donner les détails).

Je reviens très vite avec une version comprenant une couche de brisures de biscuits, soit des spéculos soit des petits beurre ou parfois fois des galettes bretonnes (légères de culpabilité). Personnellement, je préfère la version avec le biscuit au spéculos, c'est plus gourmand et goûteux.

Il faut compter environ **15 minutes de préparation et 50 minutes de cuisson** pour réaliser le cheesecake.

### **Ustensiles nécessaires pour cette recette :**

- 1 grand cul de poule
- 1 maryse
- 1 fouet
- 1 moule en silicone de 18cm (vous retrouverez sa fiche technique dans l'onglet « **Ustensiles** »)
- 1 plaque à pâtisserie perforée

### **Ingédients pour un cercle de 24 cm :**

- 500 gr de faisselle (marque RIANs)
- 300 gr de fromage Philadelphia
- 250 gr de crème fraîche épaisse (crème d'Isigny AOP)
- 90 gr de sucre d'érable BIO (100% naturel, un goût ambré et parfumé).
- 90 gr de sucre semoule blanc
- 4 œufs frais et à température ambiante
- 3 cuillères à soupe (CAS) de Maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café (CC) de vanille liquide (Vahiné, vanille bourbon)

### **Etapes de préparation :**

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préchauffer le four à **180°C** (thermostat 6).

Commencer par égoutter **la faisselle (500gr)** pendant **5 minutes** puis la verser dans le cul de poule.

Fouetter **la faisselle** jusqu'à obtenir une crème lisse.



Ajouter **le fromage Philadelphia (300gr)** puis fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



Ajouter **la crème fraîche épaisse (250gr)** puis fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



Verser **le sucre d'érable (90gr)**, **le sucre semoule blanc (90gr)** et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Si vous ne possédez pas de sucre d'érable, optez pour un sucre roux de canne (cassonade). Attention tout de même, de nos jours, la plupart des sucres roux commercialisés sont du sucre blanc coloré, avec parfois de la mélasse ajoutée (une mixture entre le canne à sucre et betterave). Veillez donc bien à choisir une cassonade de qualité, à l'aspect mouillé. Je ne saurais trop vous conseiller de faire un petit tour côté rayon BIO.



Ajouter les **4 œufs l'un après l'autre** (n'essayez pas de gagner du temps sur cette étape en y mettant tous les œufs d'un coup), fouetter énergiquement après chaque œuf.



Ajouter **les 3 cuillères à soupe de Maïzena** tamisée et continuer de fouetter.



Ajouter **les grains de vanille, la cuillère à café de vanille liquide** et continuer de fouetter.



Verser la préparation dans le moule en laissant **1cm de libre**.



Enfourner le gâteau pour **50 minutes** en chaleur tournante au milieu du four. Vous remarquerez que le gâteau gonfle beaucoup.

Si vous utiliser un moule plus grand ( $> 18\text{cm}$ ), la cuisson risque d'être un peu plus longue. Ajouter au moins **10 minutes** de cuisson pour un moule de 24cm.

**Petite astuce** pour éviter qu'il ne craque et ne retombe trop vite à la sortie du four : Après **35 minutes** de cuisson, j'ouvre le four et je laisse le gâteau cuire comme cela pendant 5 minutes. Cela permet au gâteau de retomber très lentement. Vous le remarquez sur la photo plus bas, il ne reste que très peu de hauteur une fois sorti.

**Pour vérifier la cuisson de vos préparations**, il suffit de prendre un couteau à bout rond et de planter la pointe au centre du gâteau. Si la pointe ressort humide, il faudra laisser cuire quelques minutes de plus. Si elle ressort sèche, le gâteau est cuit.



Une fois cuit, sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le mettre au frais.



C'est parti pour une nuit au frais, ne le démoulez pas avant. Vous remarquerez que le démoulage est vraiment très simple avec le moule souple en silicone.



### Informations utiles :

- Je vous conseille de le préparer 24 heures à l'avance, il sera meilleur.
- Il ne faut pas trop fouetter la préparation, il faut qu'elle soit souple et homogène mais il ne faut pas qu'elle devienne trop liquide.
- Si vous êtes pressés, vous pouvez faire une omelette avec les œufs et l'incorporer en deux fois. Cela vous fera gagner un peu de temps.
- Si vous ne disposez pas du bon moule, vous pouvez soit utiliser un moule à manqué avec fond amovible soit un cercle réglable. Dans le second cas, calfeutrer le bas du cercle avec du papier aluminium.
- Prenez un moule avec de la hauteur pour donner du volume au Cheesecake.
- Vous pouvez augmenter la quantité de fromage Philadelphia si vous voulez un Cheesecake plus crémeux.
- Ajouter une bande de papier sulfurisé si vous utilisez un cercle réglable. Ce sera plus simple pour démouler le Cheesecake.
- Vous pouvez le servir avec un coulis de fruits rouges ou tout autre coulis qui vous fera plaisir. Ne le verser dessus qu'au dernier moment.

- Si vous désirez apporter un peu de pep's, ajouter le jus et zestes d'un citron, une épice (cannelle par exemple), un peu de café ou un peu d'alcool.
- Pour un Cheesecake encore plus léger, vous pouvez remplacer la crème fraîche par du fromage blanc. Attention, le Cheesecake sera plus humide.
- Conservez le gâteau au frais pendant 72 heures max.
- Je vous invite à essayer la préparation à base de ricotta, il paraît que c'est très bon.
- Vous pouvez ajouter un « topping » (c.-à-d. une garniture), un glaçage ou un coulis de votre choix : coulis de fruits rouges, lemon curd, sauce chocolat, crème caramel, des fruits frais ou secs.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...