

Cheesecake gourmand aux fruits rouges

écrit par Karim



Cette recette est en tout point, à quelques biscuits près, identique avec celle spécifique Gluten Free. Je pensais pouvoir pleinement en profiter car mon fils n'apprécie (d'après ses dires !) que la version sans biscuit et sans accompagnement. J'ai conjugué le verbe 'aimer' à tout les temps et j'ai trouvé l'erreur de mon fils, il se trompe d'auxiliaire. Ce n'est pas 'Je n'aime pas', c'est 'tu n'aimes pas'. !! Avec ces précisions, tout paraît plus clair!!

J'utilise toujours le petit moule à manquer en silicone de 18cm de la marque Silikomart. Le démoulage est rapide et net. 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 rapidement.

Pour cette version, j'ai choisi un coulis de fruits rouges et des morceaux de fruits frais de chez Picard. J'utilise principalement des produits surgelés de chez Picard (en dehors des saisons) pour deux raisons :

-> La première, Picard utilise la technique dite de surgélation qui consiste à

refroidir brutalement (quelques minutes à une heure) des aliments en les exposant intensément à des températures allant de -18 °C à -35 °C. Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement limitant ainsi la destruction cellulaire. Les produits ainsi traités conservent toute leur texture, leur saveur et peuvent être conservés plus longtemps.

-> La seconde, tous les produits achetés doivent respecter la charte qualité imposée par Picard. De plus, Picard a mis en place un plan de contrôle des contaminants auprès de ses fournisseurs.

N'hésitez pas à créer des variantes en y ajoutant du citron, du caramel beurre salé ou 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).

Il faut compter environ **30 minutes de préparation et 50 minutes de cuisson** pour réaliser le cheesecake.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 petite casserole (pour le beurre)
- 1 cul de poule moyen (pour émietter les biscuits)
- 1 écrase purée
- 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

Ingrédients 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)
- 100 gr de coulis de framboises (Picard)

→ 150 gr de cocktail de fruits rouges (Picard)

Pour le fond de tarte à base de biscuit émietté (18cm) :

→ 125 gr de spéculos

→ 60 gr de beurre doux

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 émietter **les biscuit spéculos (125gr)**. Personnellement, j'utilise un mortier rond ou le Turbo Tup de chez Tuperware. Si vous n'avez aucun des deux ustensiles, utiliser une fourchette ou un robot coupe.

A feu doux, faire fondre **le beurre (60gr)** puis verser le beurre fondu sur les biscuits émiettés. Mélanger avec une spatule en bois pour bien amalgamer le tout.



Verser la préparation dans le moule. Avec un écrase purée ou une cuillère, tasser les biscuits émiettés afin d'obtenir un fond d'une épaisseur de 1cm maximum.



Mettre le moule au frais en attendant de préparer le mélange de fromage à la crème.

Egoutter **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). Veuillez 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 (> 18cm), 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.



Sortir le coulis de framboises et le cocktail de fruits rouges (framboises, groseilles, myrtilles, mûres sauvages et cassis) 24 heures à l'avance. Utiliser une passoire double, cela permet de décongeler les fruits délicats sans les abimer. Verser **le coulis de framboises (100gr)** sur le cheesecake puis parsemer le gâteau **de fruits rouges (150gr)**.



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 possédez pas de sucre d'érable, prenez du sucre roux (cassonade) BIO de préférence.
- 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.
- Doublez les quantités de biscuits et de beurre si vous optez pour un cheesecake de 24 cm.
- Ne dépassez pas 1cm de hauteur pour le fond de tarte à base de biscuits émiettés. Le biscuit risque de prendre le dessus, il faut de la place pour tout le monde. Si vous préférez les cheesecake moins volumineux, diminuez d'autant la hauteur de biscuit.
- 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.

→ Pour le coulis et les fruits, ne les verser dessus qu'au dernier moment.

→ Si vous désirez apporter un peu de peps, 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 24 heures max. Attention, vous utilisez des produits surgelés, ils risquent d'imbiber le cheesecake au-delà de 24 heures. (Sinon, faites-moi signe, je vous enverrai mon fils !)

→ Je vous invite à essayer la préparation à base de ricotta, il paraît que c'est très bon.

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