

CHEESECAKE CARAMEL BEURRE SALE

Recette proposée par Laura



Préparation : 20 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 1 h 05 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 20 g de farine - 600 g de Philadelphia® - 200 ml de crème liquide - 150 g de sucre - 3 jaunes d'oeufs
 - FOND DE TARTE EXPRESS : - 200 g de petits-beurre ou sablés - 120 g de beurre fondu - CAMEL BEURRE SALE - 100 g beurre salé coupé en dés - 200 g de sucre en poudre - 2 c.s de miel liquide - 100 ml de crème liquide entière
-

1. Réalisez le FOND DE TARTE EXPRESS : Mettez les biscuits dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 40 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez et relancez 30 secondes. Pendant qu'il tourne, ajoutez le beurre fondu par l'ouverture. Tapissez un moule à manqué de 26 cm de diamètre de papier sulfurisé, étalez-y la pâte faite de biscuits et tassez bien avec le fond d'un verre. Réservez au frais pour 1 heure.

2. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez la farine, le sucre et le fromage frais dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Pendant que le programme tourne, ajoutez les oeufs un par un par l'ouverture puis la crème liquide.

3. Versez cette crème sur le fond de tarte froid et enfournez pour 15 minutes, puis baissez la température à 130°C (th.4/5) et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes.

4. En fin de cuisson, éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-y le cheesecake encore 10 minutes. Placez-le ensuite au frais pendant au moins 1 heure.

5. Pendant ce temps, préparez le caramel au beurre salé.

CARAMEL BEURRE SALE

1. Mettez dans une casserole le sucre et le miel à feu moyen.
2. Mélangez jusqu'à obtenir un caramel couleur acajou.
3. Versez la crème fraîche entière CHAUDE au caramel.
4. Faites bouillir 3 minutes en mélangeant bien, il ne doit plus y avoir de grumeaux de caramel.
5. Retirez du feu et ajoutez le beurre salé en dés et mélangez bien, le beurre doit fondre totalement.

DRESSAGE

1. Sortez le cheesecake du réfrigérateur et ajoutez le caramel au beurre salé puis replacez-le au frais 30 minutes.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix

Auteur : Laura