

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ **Cheesecake vanille**
~~ **et son ananas caramélisé** ~~
~~ **sur biscuit chocolat** ~~



400 grs de fromage blanc
115 grs de crème semi-épaisse
100 grs de sucre
2 œufs
1 jaune d'œuf
Extrait de vanille

Biscuit au cacao

95 grs de beurre très mou
75 grs de sucre
90 grs de farine
10 grs de cacao en poudre non sucré

Ananas poêlé à la vanille

1 ananas frais
25 grs de beurre
50 grs de sucre roux
1 gousse de vanille

Préparez le biscuit au cacao : battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et le cacao tamisé ensemble. Mélangez pour avoir une pâte bien homogène, si la pâte est trop molle ajoutez un peu de farine. Placez 30 minutes au réfrigérateur.

Préparation du cheesecake : fouettez le fromage blanc avec la crème semi-épaisse et le sucre afin d'avoir un mélange bien lisse puis incorporez les œufs et le jaune légèrement battus ensemble. Ajoutez quelques gouttes d'extrait de vanille. Mettez de côté.

Préchauffez le four à 180° (th.6)

Beurrez un cercle de 18cm de diamètre et disposez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou prenez un moule à charnière. Aplatissez le biscuit au cacao dans le fond du moule en veillant à avoir la même hauteur partout. Enfournez pour 5-10 minutes afin de pré cuire le biscuit, ne pas trop cuire il doit être encore un peu mou quand on appuie dessus. Versez la crème au fromage blanc dans le cercle. Baissez le four à 100° (th.3-4) et cuire pendant environ 1h10. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de retirer le cercle.

Préparation de l'ananas caramélisé : Pelez l'ananas puis retirez les "yeux". Coupez-le ensuite en petits dés. Mettez le beurre à fondre dans une grande poêle. Versez dedans les dés d'ananas, le sucre roux et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Laissez caraméliser en remuant de temps en temps. Une fois les dés d'ananas bien dorés, versez-les dans une assiette et laissez refroidir.

Mettez-les ensuite sur le dessus du cheesecake. Entreposez au frais quelques heures avant dégustation.
