

Cheesecake aux poires, caramel et noix de pécan

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Pour la base biscuitée

- 200 g de spéculoos réduits en poudre,
- 60 g de beurre fondu.

Pour le cheesecake aux poires

- 300 g de St-Môret*,
- 500 g de fromage blanc de campagne,
- 4 œufs,
- 100 g de sucre (vanillé) + 20 g pour caraméliser,
- 1 poire,
- 1 c. à c. d'alcool de poire,
- 3 c. à c. de farine (ou de Maïzena).

Pour la décoration

- 1 poire,
- 100 g de sucre,
- 10 cl de lait,
- 10 g de beurre salé,
- Noix de pécan.

Préparation : 30 min. Cuisson : 1 h. Réfrigération : 12 h.

La base biscuitée

Beurrer légèrement un moule à charnière de 23 cm de diamètre et de 6 cm de haut, puis le chemiser avec du papier sulfurisé.

Mélanger les spéculoos réduits en poudre avec le beurre fondu. Foncer le moule avec ce mélange en pressant fermement avec le poing ou le fond d'un verre pour former une couche régulière, et en remontant sur les bords.

Réserver au réfrigérateur.

La garniture : Cheesecake aux poires

Peler et épépiner les poires, en couper une en dés et l'autre en lamelles. Dans une poêle, porter 20 g de sucre au caramel blond, et y jeter les morceaux de poire. Laisser caraméliser jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée, en prenant garde à ne pas abîmer les lamelles. Réserver.

Préchauffer le four à 140°C (Th. 4-5).

Dans un grand saladier, fouetter le St-Môret et le fromage blanc avec le sucre jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien après chaque addition. Incorporer l'alcool de poire et la farine, puis les dés de poire très délicatement (attention, les dés seulement ! Les lamelles servent pour la décoration).

Verser l'appareil dans le moule sur la base biscuitée. Enfourner et cuire au moins 1 heure, ou jusqu'à ce que les bords de la crème soient gonflés (le centre doit rester un peu tremblotant)**. Poser le moule sur une grille, laisser refroidir, puis placer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

La décoration : Nappage caramel, lamelles de poires et noix de pécan

Dans une casserole à fond épais, porter le sucre au caramel bien roux. Retirer alors du feu. Ajouter alors le beurre en dés, remuer avec une spatule en bois. Chauffer le lait 1 minute au four à micro-ondes et l'incorporer dans le caramel en remuant. Remettre le tout à feu doux et laisser frémir environ 2-3 minutes; il ne doit plus rester de morceaux. Laisser refroidir à température ambiante.

Verser le nappage caramel très lentement sur le cheesecake froid (et complètement pris !), juste assez pour atteindre le bord extérieur. Veiller à ne pas laisser le caramel couler entre le cheesecake et le moule. Décorer de lamelles de poire caramélisées et de noix de pécan. Démouler avec précaution et installer sur le plat de service. Conserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

* Faut du traditionnel Philadelphia, j'ai opté pour un mélange St-Môret - fromage blanc. Je pense que l'on peut tout-à-fait modifier les proportions, en augmentant la quantité de fromage frais.

** Pour éviter la coloration de la surface, je couvre au bout d'¼ d'heure avec un papier aluminium sur lequel je verse un peu d'eau. Il faut éviter que le cheesecake soit trop cuit, sinon il perd sa consistance crémeuse.