

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Cheesecake au marron pour un goûter en tête à tête

Temps de préparation : 15min
Temps de cuisson : 30min
Temps de repos : au minimum 1h

Difficulté : Moyen

Ingrédients (pour un petit moule à charnière de 12cm diamètre):

5 biscuits au beurre (style shortbread)
20g de beurre

100g de Philadelphia
50g de mascarpone
½ œuf
2càs de purée de marrons
20g de sucre (ou plus selon vos goûts)

5 càs de purée de marrons
1càs de crème fraîche
2càs de Kirsch (option)
Quelques marrons glacés pour la déco

Préchauffer le four sur mode convection à 180°C .

Dans un blender, réduire les biscuits en miettes.
Faire fondre le beurre au micro-ondes et mélanger au biscuit.

Recouvrir le fond du moule avec du papier sulfurisé puis tapisser le fond et les parois avec le mélange biscuit. Petit astuce, employer un verre droit pour bien tasser le biscuit contre le fond et les parois.

Faire cuire à blanc pendant 5min. Sortir du four et laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger le Philadelphia, le mascarpone, le sucre et la purée de marrons dans un bol. Casser l'œuf dans un verre, le battre et en prendre la moitié. Bien mélanger le mélange pour obtenir un appareil homogène. Transfère le mélange dans le moule et enfourner à 180°C sur la plaque centrale pour environ 30min.

La cuisson est importante, le cheesecake ne doit pas trop cuire, au risque de donner un résultat très sec et « étouffe-chrétien » Le centre du cheesecake doit être encore un peu « tremblotant ». Le tout se raffermira au frais, n'ayez crainte !

Sortir le cheesecake du four et le laisser refroidir. Il sera encore meilleur si vous le laissez une nuit au réfrigérateur. Si vous êtes pressé, une à deux heures suffiront.

Mélanger la purée de marron avec la crème et le Kirch et transférer le tout dans une douille à pâtisserie pour recouvrir le cheesecake. Décorer avec quelques marrons confits et il ne vous reste plus qu'à déguster le tout tranquillement !

Recette réalisée par Claude-Olivier Marti - <http://www.1001recettes.blogspot.com/>



de