

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

NEW-YORK CHEESECAKE - COULIS D'ABRICOT

**Pour 6 personnes : un moule à manqué amovible □ 26cm
125g biscuits palets bretons - 65g beurre doux fondu - 15g sucre**

500g Philadelphia - 145g sucre en poudre - 1 pincée de sel - 40g farine T.55 - 1 càs jus de citron - la moitié du zeste râpé du citron - 300g crème fraîche épaisse - 5 oeufs - 1 càc extrait de vanille -

Préchauffer le four à 175°C (th.6-7). Mélanger les biscuits émiettés, le sucre et le beurre fondu. Tapisser le fond beurré du moule en tassant le mélange à l'aide d'un verre. Enfournier et cuire 15 minutes.

Retirer du four. Augmenter la température du four à 225°C (th.7-8). Préparer la crème fromagée : verser dans l'ordre dans une jatte tous les ingrédients. Fouetter jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Beurrer le tour du moule, verser le mélange sur la croûte. Enfournier, cuire 10 minutes. Baisser le four à 90°C(th.3) sans l'ouvrir. Cuire 50 minutes. Eteindre le four, laisser reposer dedans le gâteau 2h00. Puis laisser refroidir hors du four. Réserver au réfrigérateur pendant 4h00 minimum ou mieux une nuit.

Coulis d'abricot : 1kg d'abricots - 3 càs sucre roux -

Cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps les abricots dénoyautés. Retirer du feu. Ajouter le sucre, remuer. Mixer au mixeur plongeant. Laisser refroidir. Passer au tamis. Réserver au frais.