

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Moyen



Cheesecake à la vanille, abricots et amandes

> Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Réduire les petits-beurre dans un robot en un sable épais. Ajouter la poudre d'amandes et la cassonade. Mixer à nouveau.
- Faire fondre le beurre puis l'ajouter au mélange et mixer le tout.
- Répartir cette pâte sur le fond d'un moule rond (20 cm env.) en remontant légèrement sur les parois. Faire cuire 10 minutes au four.
- Sortir du four et laisser refroidir quelques instants.
- Assouplir au fouet la ricotta et le St-Moret dans un grand saladier. Ajouter le sucre en poudre et la fécule de maïs. Fouetter pour que le mélange soit bien homogène. Incorporer alors les œufs entiers un à un. Ajouter la crème fraîche épaisse et la vanille liquide puis mélanger à nouveau.
- Découper les oreillons d'abricots en petits dés et les incorporer à la crème.
- Verser la crème à l'abricot sur la pâte à cheesecake. Déposer les amandes éfilées.
- Mettre le cheesecake au four pendant 40 minutes.
- Si il n'est pas encore assez cuit mais qu'il commence à noircir, y déposer un papier en aluminium sur le dessus.*
- Sortir le plat du four et le laisser refroidir à température ambiante.
- Une fois refroidi, le mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Ingrédients

- 250 g de petits-beurre.
- 100 g d'amandes en poudre.
- 100 g de cassonade.
- 100 g de beurre.
- 600 g de ricotta.
- 300 g de Saint-Moret.
- 250 g de sucre en poudre.
- 1 càs de fécule de maïs.
- 6 œufs.
- 1 càs de crème fraîche épaisse.
- 2 càs de vanille liquide.
- 15 oreillons d'abricots en boîte en sirop