

CHEESE-CAKE CARAMEL et POMMES CONFITES

<https://caladan09.fr/2022/04/10/cheese-cake-caramel-et-pommes-confites/>

Préparation 1h, Cuisson 45 min, Repos dans le four 1h, Refroidissement 1h, au frais 4h (ou une nuit)

INGRÉDIENTS

Caramel salé : 200 g de sucre, 20 cl de crème entière, 20 g de beurre, 1 pincée de gros sel

Base du cheesecake : 200 g de biscuits sablés (Mac Vities original pour moi), 80 g de beurre

Crèmeux du cheesecake : 500 g de mascarpone, 400 g de fromage blanc, 1 càs de farine, 4 œufs, 3 grosses pommes, 2 càs de sucre, un peu d'eau, une noix de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive

La déco : 3 pommes, un peu de sucre, de beurre, d'huile d'olive et d'eau

Prévoir : un moule à charnière de 23 cm de diamètre, du papier sulfurisé, un pot pour le caramel

RÉALISATION

Pour le caramel salé, mettre dans une casserole à fond épais le sucre. Faire chauffer sur feu doux et rester à côté ! Remuer en faisant tourner la casserole, sans plonger de spatule dedans. Pendant ce temps, faire chauffer la crème (au micro-onde ou sur le gaz). Lorsque tout le sucre est fondu et a la couleur désirée (brun pas trop foncé), hors du feu, ajouter le beurre et la pincée de sel, puis la crème. Maintenant, mélanger au fouet, pendant 3 minutes, sur feu doux, afin de dissoudre les cristaux de sucre que se seront formés. Mettre en pot, fermer. Le caramel est encore plutôt liquide, mais il va épaissir en refroidissant.

Chemiser le fond d'un moule à charnière avec du papier sulfurisé. Beurrer les bords intérieurs.

Réduire les biscuits en poudre au mixeur.



Faire fondre au micro-onde dans un plat assez grand le beurre, et lorsqu'il est fondu y ajouter les biscuits, bien mélanger. Déposer le tout au fond du moule et bien tasser à la cuillère pour avoir un fond aussi plat que possible. Placer au frais 30 minutes au moins.

Préchauffer le four à 150°C.

Préparer les pommes qui iront dans le gâteau : Les peler, les épépiner et les couper en petits cubes. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre et d'huile d'olive sur feu doux, en remuant souvent. Au bout de 2 minutes, ajouter le sucre et un peu d'eau. Remuer pour caraméliser puis réserver.

Fouetter le mascarpone, le fromage blanc et 250 g de caramel refroidi jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Montage : sur la base biscuit, déposer les pommes, puis le mélange au mascarpone. Enfourner pour 50 minutes. Éteindre le four et laisser à l'intérieur pendant 1h. Sortit du four, laisser refroidir à température ambiante (ou sur une fenêtre). Réserver au frais au moins 4 h (voir toute une nuit).

Préparer les pommes pour la déco : Les peler, épépiner et couper en lanières ou cubes. Les faire cuire de la même façon que celles pour l'intérieur du cheesecake. Laisser refroidir. Les déposer sur le gâteau au moment de servir.