



Cheesecake aux pommes du Limousin caramélisées

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes du Limousin
- 14 biscuits type spéculos
- 30 g de beurre doux fondu
- 250 g de fromage type Philadelphia
- 250 g de fromage blanc
- 2 feuilles de gélatine
- 1/2 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de sucre de canne
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de beurre

1. Ecraser les biscuits très fin puis incorporer le beurre fondu. Bien mélanger.
2. Verser ce mélange dans le moule à charnière (de préférence) donc vous aurez recouvert le fond d'un cercle de papier sulfurisé.
3. Bien tasser uniformément les biscuits à l'aide d'un verre pour constituer le fond du cheesecake. Réserver au réfrigérateur.
4. Peler et épépiner les pommes puis la couper en petits dés.

5. Faire chauffer les 20 g de beurre restant puis saisir à feu fort les dés de pomme. Les caraméliser en les saupoudrant de sucre roux. Stopper la cuisson réserver.
6. Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
7. Dans un saladier fouetter ensemble le fromage Philadelphia, le fromage blanc, le sucre semoule et les graines de la demi gousse de vanille.
8. Chauffer 2 c à soupe d'eau puis y faire fondre les feuilles de gélatine égouttées.
9. Incorporer délicatement à la spatule la gélatine fondue et 3/4 des dés de pomme caramélisés au mélange de fromage blanc.
10. Verser cette préparation dans le moule, puis réserver au réfrigérateur au moins 3 heures. L'idéal étant toute la nuit.
11. Décorer avec les dés de pomme restants.
12. Déguster bien frais.

Cette recette se réalise avec des Pommes du Limousin, les seules pommes AOP françaises.