



Cheesecake au spéculos et coulis d'ananas

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps d'attente : 3 h au congélateur + 2 h au frais

Ingédients

- 300 g de fromage frais type Philadelphia
- 160 g de sucre blanc
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse (env 20 g)
- 20 g de farine
- 1 oeuf entier + 1 jaune
- Le jus d'un demi citron
- 2 feuilles de gélatine (env 4g)
- 250 g de biscuits spéculoos
- 90 g de beurre mou mais pas fondu
- 1 plateau de fruits C'Zon (450 g de fruits frais coupés)

Pour le coulis

- 1 ananas frais tranché C'Zon (350 g)
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de citron
- 1/4 de cuillère à café de vanille en poudre

1. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau bien froide. Préchauffer le four à 180°C.

Réaliser les palets en spéculoos : réduire en poudre les biscuits à l'aide d'un robot couteau ou d'un mixeur. Dans un saladier, verser la poudre de spéculoos et ajouter le beurre à la main rapidement, afin de former une pâte

homogène. Dans un grand moule à four ou sur une petite plaque à pâtisserie, recouvert(e) de papier sulfurisé, tasser un peu du mélange obtenu dans l'emporte-pièce sur un bon demi-centimètre et retirer l'emporte-pièce. Faire cela 6 fois pour réaliser 6 palets, en les espaçant sur la feuille. Laisser refroidir 10 mn au congélateur.

2. Enfourner 10 mn à 180°C. Sortir et ne plus toucher jusqu'à ce que les biscuits refroidissent. Les biscuits vont s'agrandir un peu pendant la cuisson : quand ils sont froids, les retailler délicatement à l'aide de l'emporte-pièce. Réserver.

Essorer la gélatine, la faire fondre dans une casserole à feu très doux.

Mélanger le fromage frais, la crème fraîche l'oeuf entier et le jaune. Ajouter la gélatine fondue, un filet de citron, le sucre puis enfin la farine. Remplir les moules et mettre au congélateur au minimum 3h.

3. Réaliser le coulis d'ananas : couper les tranches de l'ananas frais tranché C'Zon en 4 et les mettre avec leur jus dans une casserole. Ajouter le jus de citron, la vanille en poudre et la cassonade et faire cuire 6mn à feu vif, à couvert. Mixer 2 à 3mn et réserver au frais.
4. 2-3h avant de passer à table : démouler les cheesecakes, les poser sur les palets et laisser au frais. Servir avec le coulis d'ananas et des fruits du plateau de fruits recoupés en petits dés.

Cette recette se réalise avec des fruits frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.