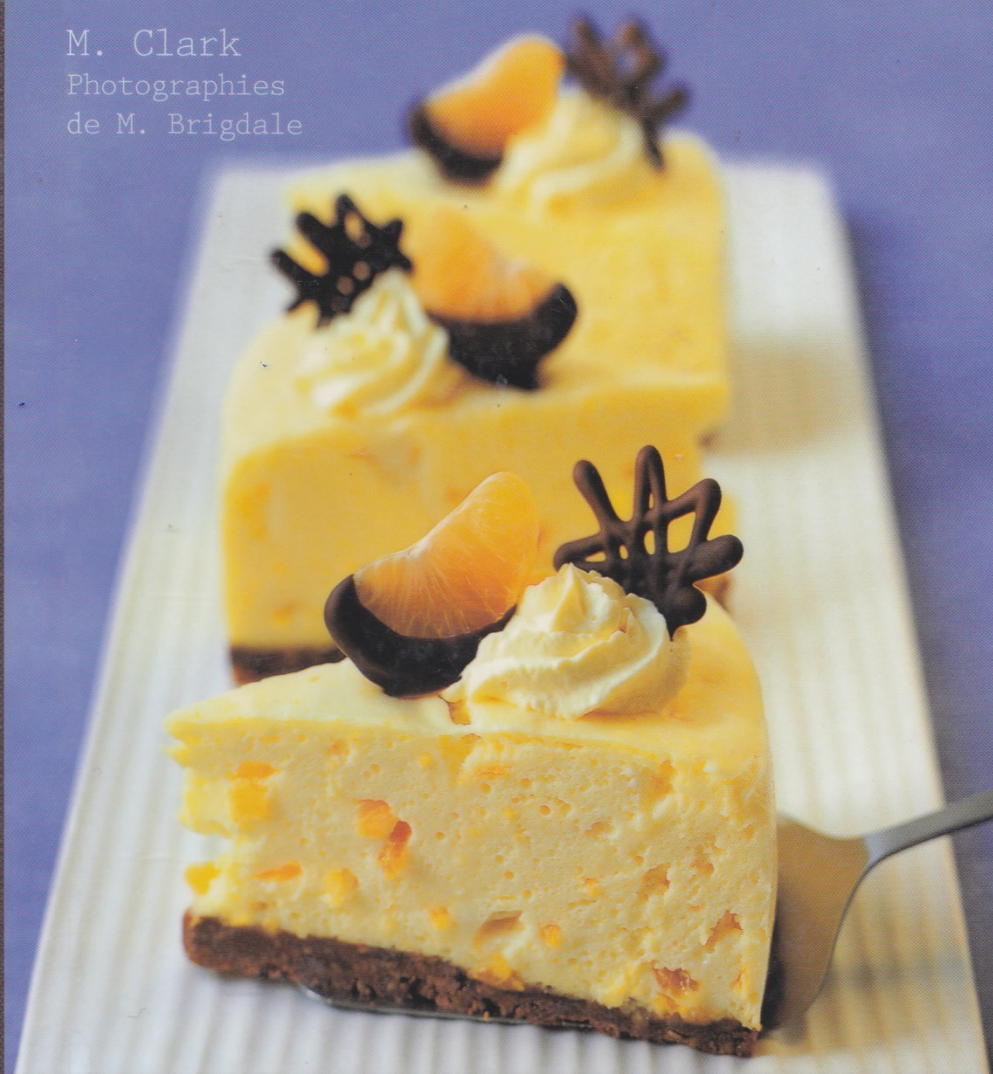




M. Clark  
Photographies  
de M. Brigdale



Albums  
LAROUSSE

# Cheesecakes

moelleux & savoureux

# UN DESSERT PARFAIT

« Cheesecake », un mot magique qui déclenche en général des soupirs de satisfaction. Chacun se souvient, donne son interprétation, sa recette. Le cheesecake est devenu un gâteau à la mode. On en trouve partout, dans les restaurants, les pâtisseries, les grandes surfaces, mais les meilleurs sont, sans conteste, ceux que l'ont fait soi-même.

Les origines du cheesecake sont diverses : Italie, Europe de l'Est, États-Unis, chacun possédant sa personnalité selon les ingrédients, le fromage utilisé, la méthode employée.

Les cheesecakes cuits au four sont délicieux avec le café. Les versions plus récentes, légères et sans cuisson, font d'excellents desserts relativement faciles à préparer.

Cuit ou non, le cheesecake est devenu incontournable. Essayez les recettes proposées ici et régalez-vous...

## À propos des recettes

- Les **cuillerées** sont rases.
- Sauf indication contraire, les **œufs** sont de grosseur moyenne.
- Mesurez et pesez les **ingrédients** avec précision, et préparez le **moule** à l'avance.
- Utilisez un **moule à charnière** rond qui garantit un démoulage facile. À défaut, optez pour un **cercle à pâtisserie** de même diamètre, posé sur une plaque à pâtisserie.
- Préchauffez le **four** à la température indiquée. Chaque four étant différent, vérifiez la température avec un thermomètre et consultez le mode d'emploi du fabricant.

## Les fromages utilisés dans les recettes

- **Fromage blanc** : le plus classique. Ce fromage non affiné est soit maigre (moins de 20 % de matières grasses), soit enrichi en matières grasses (jusqu'à 72 %). Il est à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis, proposé en faisselle ou brassé... Le choix dépend de vos goûts.
- **Fromage frais nature** : non affiné, ce fromage peut facilement se substituer à la *cream cheese* qui est l'ingrédient de base du véritable cheesecake. Il est souvent proposé en version à tartiner ou en carrés individuels.
- **Cottage cheese** : ce fromage anglais de lait de vache, à pâte fraîche, contient seulement de 4 à 8 % de matières grasses. Il a une consistance molle, plus ou moins granuleuse, et une saveur acidulée.
- **Mascarpone** : obtenu à partir de crème de lait de vache, ce fromage frais italien, riche en matières grasses (de 50 à 80 %), est plus ou moins compact. Sa saveur est douce, légèrement aigre.
- **Ricotta** : ce fromage italien à pâte fraîche est fabriqué avec du petit-lait de vache, de brebis ou de chèvre, séparés ou mélangés. Il contient de 20 à 30 % de matières grasses. Sa saveur est légèrement acidulée.



## LES BASES DU CHEESECAKE

### La pâte brisée

Voici la recette pour réussir une bonne pâte brisée croustillante : utilisez moitié beurre, pour la couleur et le goût, moitié saindoux, pour le croustillant. Si vos mains sont fraîches, faites la pâte à la main et évitez le mixeur qui incorpore moins d'air que la méthode manuelle. En revanche, si vos mains sont chaudes, n'hésitez pas à utiliser cet appareil. La quantité d'eau ajoutée dépend de facteurs tels que le degré d'humidité de la farine : ajoutez toujours un peu moins d'eau – il est plus facile d'en ajouter que d'en enlever !

## Pâte brisée de base

POUR UN MOULE  
DE 23 CM DE DIAMÈTRE  
OU 10 PETITS MOULES  
DE 10 CM

- > 250 g de farine  
+ un peu pour pétrir
- > 75 g de beurre froid  
coupé en dés
- > 50 g de saindoux froid  
coupé en dés
- > 2-3 cuill. à soupe d'eau  
glacée
- > Sel

Dans un saladier, mélangez la farine et 1 pincée de sel. Ajoutez le beurre et le saindoux. Du bout des doigts, malaxez les ingrédients jusqu'à obtenir de fines miettes. Incorporez l'eau glacée pour former une pâte ferme.

Sur une surface légèrement farinée, travaillez la pâte. Formez une boule souple et aplatie, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 30 minutes au frais avant de l'étaler.

Si vous utilisez un mixeur, réunissez la farine et le sel dans le bol. Ajoutez le beurre et le saindoux, et actionnez le mixeur pendant 30 secondes, jusqu'à obtenir de fines miettes. Versez 2 cuillerées à soupe d'eau glacée et actionnez encore 10 secondes. À ce stade, la pâte doit s'agglomérer. Sinon, ajoutez 1 cuillerée d'eau supplémentaire et mixez de nouveau. Une fois la consistance désirée obtenue, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la légèrement. Puis procédez comme ci-dessus.

**Attention :** si vous faites la pâte au mixeur, ne la malaxez pas trop ; sinon, elle durcit.

## Pâte brisée riche

POUR UN MOULE  
DE 23 CM DE DIAMÈTRE  
OU 10 PETITS MOULES  
DE 10 CM

- > 250 g de farine  
+ un peu pour pétrir
- > 1/2 cuill. à café de sel
- > 125 g de beurre froid  
coupé en dés
- > 2 jaunes d'œufs
- > 2-3 cuill. à soupe d'eau  
glacée

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Ajoutez le beurre. Du bout des doigts, malaxez les ingrédients jusqu'à obtenir de fines miettes. Incorporez les jaunes d'œufs additionnés de 2 cuillerées à soupe d'eau glacée pour former une pâte ferme mais malléable.

Sur une surface légèrement farinée, travaillez la pâte. Formez une boule souple et aplatie, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 30 minutes au frais avant de l'étaler.

Si vous utilisez un mixeur, réunissez la farine et le sel dans le bol. Ajoutez le beurre et actionnez le mixeur pendant 30 secondes, jusqu'à obtenir de fines miettes. Ajoutez les jaunes d'œufs mélangés à 2 cuillerées à soupe d'eau glacée et actionnez encore 10 secondes. À ce stade, la pâte doit s'agglomérer. Sinon, ajoutez 1 cuillerée d'eau supplémentaire et mixez de nouveau. Une fois la consistance désirée obtenue, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez-la légèrement. Puis procédez comme ci-dessus.

**Variante pour une pâte sucrée :** ajoutez à la farine 2 cuillerées à soupe de sucre glace.



# Les biscuits

## Base de biscuit nature

POUR UN MOULE  
DE 20 CM DE DIAMÈTRE

- > 100 g de biscuits secs
- > 50 g de beurre
- > 50 g de sucre en poudre

Au mixeur, réduisez les biscuits en miettes. Vous pouvez aussi les mettre dans un sac en plastique et les écraser au rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, mélangez le beurre et le sucre à feu doux. Ajoutez les miettes de biscuit et utilisez aussitôt cette base.

## Base de biscuit au chocolat

POUR UN MOULE  
DE 20 CM DE DIAMÈTRE

- > 175 g de biscuits nappés au chocolat ou de cookies au chocolat
- > 75 g de beurre
- > 25 g de sucre roux

Au mixeur, réduisez les biscuits en miettes. Vous pouvez aussi les mettre dans un sac en plastique et les écraser au rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, mélangez le beurre et le sucre roux à feu doux. Ajoutez les miettes de biscuit au chocolat et utilisez aussitôt cette base.

## Base de biscuit aux noix, noisettes ou amandes

POUR UN MOULE  
DE 20 CM DE DIAMÈTRE

- > 75 g de biscuits secs
- > 50 g de beurre
- > 50 g de sucre en poudre
- > 25 g de noix, de noisettes ou d'amandes grillées et hachées

Au mixeur, réduisez les biscuits en miettes. Vous pouvez aussi les mettre dans un sac en plastique et les écraser au rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, mélangez le beurre et le sucre à feu doux. Ajoutez les miettes de biscuit, les noix, les noisettes ou les amandes et utilisez immédiatement.

Pour griller les fruits secs, faites-les blondir à sec et à feu doux dans une poêle. Surveillez-les attentivement, car ils brûlent rapidement. Vous pouvez aussi les mettre sur une plaque à pâtisserie et les faire blondir dans un four préchauffé à 190 °C (therm. 6-7).



Un gâteau riche et dense, une base de biscuit croustillante, c'est un peu comme prendre un café au soleil à New York !

## Traditionnel cheesecake new-yorkais

POUR 10-12 PERSONNES

### Pour la base du cheesecake

- > 200 g de biscuits secs
- > 100 g de beurre
- > 75 g de sucre en poudre

### Pour la garniture

- > 150 g de beurre coupé en morceaux
- > 170 g de sucre en poudre
- > 4 gros œufs battus
- > 30 g de farine
- > Le zeste finement râpé et le jus de 1 citron non traité
- > 1/2 cuill. à café d'extrait de vanille
- > 675 g de fromage frais nature à température ambiante
- > 6 cl de lait

### Pour le nappage

- > 45 cl de crème aigre
- > 1 cuill. à soupe de sucre glace
- > Le jus de 1 citron
  
- > Un moule à charnière de 23 cm de diamètre beurré
- > Une plaque à pâtisserie

Pour la base, réduisez les biscuits en miettes fines dans un mixeur, ou mettez-les dans un sac en plastique et écrasez-les au rouleau à pâtisserie. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez les biscuits écrasés, puis le sucre. Étalez cette base de biscuit au fond du moule en appuyant légèrement. Préchauffez le four à 190 °C (therm. 6-7). Enfourez et faites cuire de 8 à 10 minutes. Puis sortez le moule et laissez refroidir.

Baissez la température du four à 160 °C (therm. 5-6).

Pour la garniture, battez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une masse blanche et mousseuse. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine, le zeste et le jus de citron, ainsi que l'extrait de vanille. Séparément, battez le fromage frais pour le détendre. Incorporez-y le lait, puis le mélange au beurre. Étalez cette préparation dans le moule et lissez. Faites cuire 1 heure 30 au four.

Pour le nappage, battez ensemble la crème aigre, le sucre glace et le jus de citron. Réservez au frais.

Sortez le gâteau du four et augmentez la température à 190 °C (therm. 6-7). Versez le nappage sur le gâteau, lissez et remettez 10 minutes au four. Puis arrêtez le four, ouvrez la porte et laissez refroidir le gâteau dans le four afin de l'empêcher de craqueler. Vous pouvez aussi le poser sur une grille, le couvrir d'un grand saladier à l'envers et le laisser refroidir. Mettez le cheesecake 2 heures au frais avant de servir.



Les zestes de citron transmettent leur arôme au sucre et parfument la tarte. La crème de mascarpone ou le sabayon au citron accompagnent merveilleusement ce dessert (voir recettes page 63).

## Cheesecake au citron

POUR 4-6 PERSONNES

- > 1 portion de pâte brisée riche sucrée (voir variante de la recette page 9) à température ambiante
- > Farine pour étaler la pâte

### Pour la garniture

- > Le zeste et le jus de 1 citron non traité
- > 75 g de sucre en poudre
- > 350 g de fromage frais nature
- > 1 gros œuf entier
- > 3 jaunes d'œufs
- > 2 cuill. à café d'extrait de vanille
  
- > Un moule à tarte à fond amovible de 23 cm de diamètre

Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée et garnissez-en le moule. Piquez le fond avec une fourchette, puis mettez le tout 15 minutes au réfrigérateur ou au freezer. Découpez du papier sulfurisé à la taille du moule, tapissez-en la pâte et couvrez-la de billes ou de riz pour cuire à blanc. Préchauffez le four à 190 °C (therm. 6-7) et faites cuire la pâte pendant 10 minutes. Enlevez les billes ou le riz et le papier, et remettez 10 minutes au four. Puis laissez refroidir.

Maintenez le four à la même température.

Pour la garniture, mixez ensemble le zeste de citron et le sucre jusqu'à obtenir une consistance souple. Ajoutez le jus de citron, mélangez intimement, puis incorporez le fromage frais, l'œuf entier, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille. Lorsque le mélange est lisse, versez-le sur la pâte.

Faites cuire 25 minutes au four jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Sortez du four, laissez refroidir et servez à température ambiante.



# Cheesecakes sans cuisson

On utilise de la gélatine pour les cheesecakes sans cuisson. La base, en général faite de biscuits écrasés et de beurre ou de génoise, est accompagnée d'une garniture parfumée aux fruits, au chocolat, au caramel ou au café – les possibilités sont infinies. La difficulté réside dans la façon d'ajouter les blancs en neige, car le mélange doit rester léger. Attention à la proportion de gélatine : en excès, la texture devient rapidement caoutchouteuse.

Ce cheesecake est un délicieux dessert de fête : l'association banane, noisettes et caramel est délicate et raffinée. Servez avec une sauce *toffee* au caramel ou du fudge au chocolat chaud (voir recettes page 62).

## Cheesecake à la banane et au caramel

POUR 6-8 PERSONNES

- > 1 ½ portion de base de biscuit aux noisettes (voir recette page 10)

### Pour la garniture

- > 100 g de sucre en poudre
- > 24 cl d'eau
- > 225 g de fromage frais nature
- > 2 œufs, blancs et jaunes séparés
- > 15 cl de crème fraîche
- > 3 bananes assez mûres
- > Le zeste finement râpé et le jus de 1 citron non traité
- > 15 g de gélatine en poudre
- > 75 g de noisettes grillées et hachées

### Pour les brisures de caramel

- > 100 g de sucre en poudre
- > Un moule à charnière ou à fond amovible de 23 cm de diamètre, beurré

Tapissez le fond du moule de base de biscuit aux noisettes, tassez et réservez au frais.

Pour la garniture, faites fondre dans une casserole le sucre dans 9 cl d'eau en remuant, puis poursuivez à feu doux jusqu'à complète dissolution. Dans un bol, versez le reste de l'eau. Portez le sirop de sucre à ébullition et laissez bouillir jusqu'à avoir une belle couleur ambrée. Versez dessus rapidement l'eau du bol (attention aux projections). Remuez à feu doux jusqu'à dissolution du caramel. Portez de nouveau à ébullition pour obtenir un sirop épais. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez le fromage frais en crème lisse. Incorporez en battant les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Avec une fourchette, écrasez les bananes dans un bol. Ajoutez en battant le zeste et le jus de citron, puis le mélange au fromage frais. Incorporez le tout au sirop. Faites ramollir la gélatine dans un peu d'eau pendant 5 minutes, puis faites complètement dissoudre au bain-marie en remuant. Battez la gélatine dans le mélange à la banane. Réservez jusqu'à ce que le mélange soit sur le point de prendre.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement. Versez la garniture dans le moule et lissez la surface. Saupoudrez de noisettes hachées et mettez entre 3 et 4 heures au frais, jusqu'à ce que le gâteau ait pris.

Pour les brisures de caramel, saupoudrez un papier d'aluminium huilé avec le sucre. Posez sous le gril et faites fondre jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel. Laissez refroidir, puis cassez en morceaux.

Dressez le gâteau démoulé sur un plat et décorez de brisures de caramel.





Un amusant dessert estival à servir avec un coulis de fraise lié avec un trait de vinaigre balsamique, qui met en valeur le parfum des fruits et atténue la richesse du gâteau au fromage.

## Cheesecake aux fraises et aux marshmallows blancs

POUR 6 PERSONNES

- > 1 portion de base de biscuit nature (voir recette page 10)

### Pour la garniture

- > 275 g de mini-marshmallows blancs
  - > 50 g de chocolat blanc râpé
  - > 6 cl de lait
  - > 11 g de gélatine en poudre
  - > 7 cl d'eau
  - > 225 g de fromage blanc ou de fromage frais nature
  - > 1 gousse de vanille
  - > 100 g de sucre en poudre
  - > 10 cl de crème aigre
  - > 2 blancs d'œufs
  - > 350 g de fraises coupées en deux
- 
- > 1 portion de coulis de fraise (voir recette page 63) pour servir
- 
- > Un moule à charnière ou à fond amovible de 20 cm de diamètre, tapissé de papier sulfurisé

Tapissez le fond du moule de base de biscuit, tassez et réservez au frais.

Pour la garniture, réunissez dans une casserole 200 g de marshmallows, le chocolat blanc et le lait, et faites fondre à feu doux. Enlevez du feu. Faites ramollir la gélatine dans l'eau pendant 5 minutes, puis faites complètement dissoudre au bain-marie en remuant.

Dans un saladier, battez le fromage blanc ou le fromage frais avec une cuillère en bois ou un batteur. Fendez la gousse de vanille en deux, égrainez-la avec la pointe d'un couteau et ajoutez les graines au fromage en battant avec 50 g de sucre, le mélange aux marshmallows et la crème aigre. Incorporez la gélatine en fouettant. Laissez reposer au frais de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la crème commence à prendre (attention, n'allez pas au bout du processus).

Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez, petit à petit, en battant, le reste de sucre en faisant épaissir le mélange entre chaque cuillerée. Incorporez délicatement à la crème aux marshmallows. Versez dans le moule et tapez sur le plan de travail pour lisser la surface. Couvrez avec les marshmallows restants. Laissez reposer et prendre entre 3 et 4 heures au frais.

Démoulez délicatement le gâteau et transférez sur un plat. Répartissez les fraises autour du gâteau et servez avec le coulis.





Ce dessert aux framboises et au fromage frais est d'un moelleux incomparable.

## Cheesecake léger aux framboises

POUR 10-12 PERSONNES

> 1 génoise de 28 cm de diamètre

### Pour la garniture

- > 500 g de framboises
  - > 5 cl de jus de framboise et de canneberge (ou seulement de canneberge)
  - > 200 g de fromage frais nature
  - > 100 g de sucre en poudre
  - > 135 g de gelée de framboise
  - > 17 cl de lait concentré
  - > 2 gros blancs d'œufs
- > Un moule à charnière de 25 cm de diamètre

Coupez la croûte de la génoise et partagez celle-ci en deux horizontalement. Enveloppez une moitié et mettez-la au congélateur pour un usage ultérieur. Utilisez le fond du moule comme gabarit pour découper dans l'autre moitié de génoise un disque de 25 cm de diamètre. Réservez. Tapissez le fond et les parois du moule de papier sulfurisé, en veillant à ce qu'il ne dépasse pas des bords.

Pour la garniture, répartissez 300 g de framboises en couche épaisse au fond du moule. Mettez au frais. Faites frémir le reste de framboises dans le jus de fruit pendant 2 ou 3 minutes et filtrez à travers une passoire pour éliminer les pépins. Laissez refroidir.

Dans un bol, battez le fromage frais avec 50 g de sucre jusqu'à obtenir une crème lisse, puis incorporez la purée de framboise.

Dans une casserole, versez la gelée de framboise, ajoutez le lait concentré et chauffez jusqu'à dissolution de la gelée. Laissez légèrement refroidir et incorporez petit à petit au fromage. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez peu à peu le sucre restant jusqu'à obtenir une meringue ferme. Incorporez 2 cuillerées de meringue au mélange au fromage pour le détendre, puis ajoutez délicatement le reste en mélangeant intimement.

Nappez les framboises de cette préparation et lissez la surface. Tapez le moule sur le plan de travail pour tasser. Couvrez délicatement de la génoise réservée. Appuyez légèrement pour mettre la génoise en contact avec la garniture. Laissez prendre entre 2 et 3 heures au frais.

Renversez le gâteau sur un plat et démoulez. Enlevez le papier adhérent sur le gâteau. Remettez au frais jusqu'au moment de servir.



# Cheesecake aux framboises et au chocolat

POUR 8 PERSONNES

## Pour la base de biscuit

- > 2 cuill. à soupe de sucre roux
- > 100 g de beurre
- > 250 g de biscuits au chocolat noir finement écrasés

## Pour la garniture

- > 350 g de fromage frais nature
- > 3 œufs, blancs et jaunes séparés
- > 100 g de sucre en poudre
- > 1 cuill. à café d'extrait de vanille
- > 20 cl de crème fraîche épaisse
- > 20 g de gélatine en poudre
- > 2 cuill. à soupe d'eau

## Pour le coulis de framboise

- > 250 g de framboises fraîches ou congelées
- > 50 g de sucre en poudre

## Pour la sauce au chocolat

- > 50 g de chocolat noir
- > 2 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse
- > Cacao en poudre pour décorer
- > Un moule à gâteau à fond amovible de 20 cm de diamètre, beurré et tapissé de papier sulfurisé

Ce gâteau allie le coulis de framboise et la sauce au chocolat sur une base de biscuits au chocolat écrasés. Pour aller plus vite, vous pouvez simplement incorporer des framboises entières et du chocolat râpé à la crème au fromage frais.

Pour la base, chauffez le sucre roux et le beurre dans une casserole à feu doux, puis ajoutez les biscuits écrasés. Tapissez le fond et les parois du moule de ce mélange et mettez 30 minutes au frais.

Pour la garniture, battez le fromage frais avec une cuillère en bois ou un batteur en une crème lisse. Incorporez en battant les jaunes d'œufs, 50 g de sucre, l'extrait de vanille et la crème fraîche. Faites ramollir la gélatine dans l'eau pendant 5 minutes, puis faites complètement dissoudre au bain-marie en remuant. Réservez au chaud.

Pour le coulis, chauffez doucement dans une casserole les framboises et le sucre jusqu'à dissolution. Portez à ébullition pendant 1 minute pour faire légèrement épaissir. Filtrez à travers une passoire et laissez refroidir.

Pour la sauce au chocolat, faites fondre le chocolat noir dans la crème à feu doux, remuez et laissez tiédir sans qu'il durcisse.

Incorporez en battant la gélatine dans la garniture. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez peu à peu le sucre restant jusqu'à obtenir une meringue épaisse. Ajoutez 2 cuillerées de meringue dans la garniture, puis incorporez rapidement le reste. Déposez côte à côte de petites cuillerées de ce mélange dans le fond du moule. Versez dessus le coulis de framboise et la sauce au chocolat. Recouvrez avec le reste de la garniture. Avec une pique à brochette, mélangez le tout en dessinant des vagues. Secouez rapidement le moule pour tasser, puis mettez de 2 à 4 heures au frais pour faire prendre. Démoulez, enlevez le papier sulfurisé, saupoudrez de cacao et servez en fines tranches avec le reste de coulis et de sauce.





Ce dessert est inspiré des mousses aux fruits rouges garnies d'une couche brillante de gelée de cassis. Vous pouvez remplacer les cassis frais par des cassis congelés.

## Cheesecake au cassis

POUR 8 PERSONNES

> 1 génoise d'au moins 23 cm de diamètre

### Pour la garniture

- > 600 g de cassis en conserve égouttés ou 250 g de cassis frais ou congelés
- > 75 g de sucre en poudre
- > 6 cl de crème de cassis
- > 350 g de fromage frais nature
- > 2 œufs, blancs et jaunes séparés
- > 200 g de crème fraîche épaisse
- > 11 g de gélatine en poudre
- > 7 cl de jus de cassis (celui des fruits en conserve ou du jus en bouteille si vous utilisez des fruits frais)

### Pour le glaçage

- > 5 cl de jus de cassis
  - > 5 g de gélatine en poudre
  - > Baies de cassis saupoudrées de sucre glace pour décorer
- > Un moule à charnière de 23 cm de diamètre, huilé

Coupez la croûte de la génoise et partagez celle-ci en deux horizontalement. Enveloppez une moitié et mettez-la au congélateur pour un usage ultérieur. Utilisez le fond du moule comme gabarit pour découper dans l'autre moitié de génoise un disque de 23 cm de diamètre. Déposez-le au fond du moule.

Pour la garniture, si vous utilisez des fruits en conserve, réduisez-les en purée au mixeur avec le sucre et la crème de cassis. Si vous avez des fruits frais ou congelés, portez-les à ébullition avec le sucre plus 3 cuillerées à soupe de sucre supplémentaires. Laissez frémir 5 minutes jusqu'à ce que les fruits éclatent, puis mixez les fruits en purée avec la crème de cassis. Filtrez dans tous les cas à travers une passoire pour éliminer les pépins. Laissez refroidir. Réservez 2 cuillerées à soupe de ce coulis pour le glaçage.

Dans un saladier, réunissez le fromage frais, les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Mélangez intimement en battant, puis incorporez-y le mélange au cassis. Faites ramollir la gélatine dans le jus de cassis pendant 5 minutes, puis faites complètement dissoudre au bain-marie en remuant. Incorporez au mélange. Battez les blancs d'œufs en neige ferme, puis ajoutez également au mélange. Versez le tout dans le moule et lissez. Laissez prendre entre 3 et 4 heures au réfrigérateur.

Pour le glaçage, mélangez dans une casserole le jus de cassis, le coulis réservé et la gélatine. Faites fondre à feu doux et laissez refroidir jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Versez doucement sur le gâteau en couvrant toute la surface. Mettez 1 heure au frais. Démoulez, transférez sur un plat et décorez des baies de cassis.



Un semifreddo est un dessert partiellement glacé afin de lui donner une texture crémeuse. La ricotta et le mascarpone sont relevés avec du rhum et de la liqueur de café, et parfumés au café et au chocolat. Achetez du café spécial expresso à mouture très fine, le cheesecake n'en sera que meilleur.

## Cheesecake semifreddo au café et au chocolat

POUR 6-8 PERSONNES

- > 1 ½ portion de base de biscuit au chocolat (voir recette page 10)

### Pour la garniture

- > 350 g de ricotta à température ambiante
- > 350 g de mascarpone à température ambiante
- > 1 cuill. à soupe de rhum brun
- > 3 cuill. à soupe de liqueur de café
- > 1 cuill. à café d'extrait de vanille
- > 4 cuill. à soupe de sucre glace
- > 125 g de chocolat noir, à 60 % de cacao, râpé
- > 2 cuill. à soupe de café moulu spécial expresso
  
- > 125 g de chocolat noir réfrigéré pour décorer
- > Sucre glace pour saupoudrer
- > Crème Chantilly (facultatif)
  
- > Un moule à charnière de 25 cm de diamètre, tapissé de papier sulfurisé

Tapissez le fond du moule de base de biscuit et tassez. Réservez au frais.

Pour la garniture, égouttez la ricotta dans un saladier, puis incorporez le mascarpone en battant avec une cuillère en bois (évitée le batteur qui rend le mélange trop liquide).

Ajoutez, en battant, le rhum brun, la liqueur de café, l'extrait de vanille, le sucre glace, puis, délicatement, le chocolat noir et le café moulu pour obtenir un mélange marbré. Transférez dans le moule sans lisser la surface.

Mettez environ 2 heures au congélateur : la crème doit être souple et glacée, mais non dure. Laissez-la reposer 20 minutes au réfrigérateur avant de servir.

Démoulez, retirez le papier sulfurisé et dressez sur un plat. Avec un couteau, coupez des brisures dans le chocolat noir réfrigéré et parsemez-les sur le gâteau. (Si vous souhaitez faire des copeaux, faites fondre le chocolat et étalez-le sur une plaque de marbre sur une épaisseur de 5 mm. Lorsqu'il est juste pris, glissez un couteau à lame fine à 45° sous le chocolat, comme pour raser des copeaux.) Saupoudrez le cheesecake de sucre glace et servez avec de la crème Chantilly, le cas échéant.





# Sauces et coulis

## Sauce au chocolat

POUR ENVIRON 35 CL

- > 75 g de chocolat noir
- > 50 g de sucre en poudre
- > 1 cuill. à café de cacao en poudre
- > 30 cl d'eau
- > 1 cuill. à café d'extrait de vanille

Cassez le chocolat en petits morceaux réguliers dans une casserole. Ajoutez le sucre, le cacao et l'eau. Chauffez à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Portez à ébullition et laissez frémir de 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une masse sirupeuse et brillante.

Enlevez du feu, incorporez l'extrait de vanille et laissez refroidir. Réchauffez doucement avant de servir.

## Fudge au chocolat chaud

POUR ENVIRON 25 CL

- > 50 g de chocolat noir, à 70 % de cacao
- > 15 g de beurre
- > 7 cl d'eau bouillante
- > 2 cuill. à soupe de sirop de sucre
- > 150 g de sucre roux
- > 1 cuill. à café d'extrait de vanille

Cassez le chocolat en petits morceaux réguliers et faites fondre au bain-marie à feu doux pendant environ 10 minutes. Lorsque le chocolat est fondu, incorporez le beurre. Ajoutez l'eau bouillante, en mélangeant intimement, puis le sirop de sucre et le sucre roux.

Versez dans une casserole, ajoutez l'extrait de vanille et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir 5 minutes. Enlevez du feu. Gardez au chaud au bain-marie (la sauce se fige en refroidissant). Réchauffez doucement en cas de besoin.

## Sauce *toffee* au caramel

POUR ENVIRON 30 CL

- > 4 cuill. à soupe de sirop de sucre
- > 2 cuill. à soupe de sucre roux
- > 1 cuill. à soupe de beurre
- > 15 cl d'eau
- > 15 cl de crème fraîche épaisse
- > Le jus de 1/2 gros citron

Dans une casserole, réunissez le sirop de sucre, le sucre roux et le beurre. Chauffez doucement jusqu'à dissolution complète. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtenir une belle couleur sombre.

Enlevez du feu, ajoutez l'eau, remettez sur le feu et remuez jusqu'à dissolution. Incorporez la crème fraîche et le jus de citron, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. La sauce est meilleure chaude.



## Coulis de fraise

POUR ENVIRON 30 CL

- > 500 g de fraises
- > 2 cuill. à soupe de sucre glace
- > 3 cuill. à soupe d'eau
- > 1 cuill. à soupe de vinaigre balsamique

Nettoyez et coupez les fraises en deux. Dans une casserole, réunissez les fraises, le sucre glace et l'eau. Chauffez doucement jusqu'à ce que les fruits rendent leur jus. Dans un mixeur, réduisez en purée lisse avec le vinaigre balsamique. Vous pouvez ensuite filtrer la purée dans une passoire pour éliminer les pépins. Versez dans un bol, couvrez de film alimentaire et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

**Variante :** préparez un coulis de framboise de la même façon, en remplaçant le vinaigre balsamique par du vinaigre de framboise qui ajoute une note acidulée.

## Crème de mascarpone

POUR ENVIRON 50 CL

- > 500 g de mascarpone ou de crème fraîche épaisse
- > 3 cuill. à soupe de sucre glace
- > 10 cl de marsala ou de rivesaltes

Dans un saladier, réunissez le mascarpone, le sucre glace et le vin, et battez au fouet ou avec un batteur jusqu'à ce que la crème forme des pics au bout du fouet. Réservez au frais.

## Sabayon au citron

POUR ENVIRON 50 CL

- > Le zeste finement râpé et le jus de 1 citron non traité
- > 9 cl de madère ou de xérès
- > 15 cl de vin blanc sec
- > Noix de muscade râpée
- > 50 cl de crème fraîche liquide
- > Sucre glace, selon votre goût

Dans un bol, réunissez le zeste de citron, le madère ou le xérès, le vin blanc sec et la noix de muscade. Laissez macérer 1 heure au moins. Filtrez.

Battez la crème fraîche avec le sucre glace pour faire juste épaissir. Incorporez petit à petit le vin parfumé en battant jusqu'à ce que la crème forme des pics au bout du fouet. Utilisez aussitôt, avant que le mélange ne se sépare.



<http://houdelier.com>