

## RECETTES CHEESECAKES DE SUE

Matériel : Il est indispensable de se procurer un moule à manqué rond qui se démoule par le fond (« springform tin » en anglais) de 24 ou 26cm de diamètre. On en trouve à Manor pour 15 CHF.

### 1/ CHEESECAKE DE TANTE ETHEL

#### Base en biscuit

200g de biscuits (style petit beurre de Lu) écrasés fin (au robot)

90g beurre fondu

#### Garniture

400g de fromage crème (style St Moret ou « Philadelphia cream cheese »)

Jus et pulpe de 3 citrons

Boîte de 397g de lait concentré sucré Nestlé

#### Préchauffer le four à 180 degrés C

Mélanger les biscuits et le beurre. Ecraser la pâte au fond et sur les bords d'un moule rond (springform) de 24cm de diamètre. Le truc : utiliser le fond d'un verre en faisant des cercles concentriques du centre vers les bords, en laissant environ ½ cm d'épaisseur. Si le biscuit s'effrite, c'est qu'il n'y a pas assez de beurre. Faire cuire pendant 3 à 4 mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger le lait concentré et le fromage. Ajouter le jus de citron avec la pulpe. Verser sur la pâte, dans le moule à gâteau. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant la nuit. Décorer avec des baies rouges ou du chocolat en copeaux avant de servir.

### 2/ CHEESECAKE VANILLE ET CHOCOLAT

#### Base biscuit

200g de biscuits écrasés (style petits beurrés)

90g beurre fondu

1 cuillère soupe cacao

#### Garniture

500g fromage crème (style St Moret)

250g mascarpone

150g chocolat noir, coupé en morceaux

175g sucre

2 œufs

1 cuillère café d'essence de vanille

Préchauffer le four à 180 degrés C

Mélanger les biscuits et le beurre. Ajouter le cacao. Ecraser la pâte au fond et sur les bords d'un moule rond (springform) de 26 cm. Faire cuire pendant 3 à 4 mn, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir.

Baisser la température à 150 degrés C

Faire fondre les morceaux de chocolat, soit au micro-onde, soit au bain marie. Laisser refroidir un peu.

Dans un autre bol, mélanger le fromage jusqu'à ce qu'il forme une pâte crémeuse. Puis ajouter le mascarpone, le sucre et les œufs et mélanger (alterner ½ sucre, 1 œuf, reste sucre, 2 œufs). Diviser cette préparation en deux parts égales. Ajouter le chocolat dans un des bols et la vanille dans l'autre. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser de grosses cuillères des deux préparations alternativement sur la pâte cuite. Pour obtenir un effet marbré, entremêler les deux préparations à l'aide d'un couteau, en imprimant doucement de larges mouvements circulaires plusieurs fois. Attention de ne pas toucher le fond et les bords!

Faire cuire le cheese-cake jusqu'à ce que tout soit cuit, sauf le centre (environ 30-40 mn). Après 20 mn, sortir du four et couvrir avec de l'aluminium. La partie fondante du milieu continuera de cuire pendant que le cheesecake refroidit. Afin d'éviter que le gâteau ne se fende, passer immédiatement une lame de couteau autour des bords du moule. En effet, en refroidissant, le cheesecake se rétracte tout en adhérant aux bords du moule. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou mieux toute une nuit. Servir frais sans crème, avec des framboises, si c'est la saison.