

CHEESECAKE CHOCO-PRALINE

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 4 heures au réfrigérateur

Temps de cuisson : 50 minutes



Ingrédients

Pour la croûte au chocolat

250 g de sablés anglais

40 g de cacao en poudre

100 g de beurre

25 g de sucre

Pour la crème

600 g de fromage à tartiner

120 g de crème épaisse entière

110 g de sucre

15 g de fécule de maïs

3 œufs

250 g de chocolat praliné

Pour la ganache chocolat corsé

100 g de chocolat corsé (64%)

100 g de crème liquide

Mixez les sablés avec le cacao et le sucre, ajoutez le beurre fondu, mixez et tassez le mélange dans un moule de 20 cm à fond amovible en remontant sur les côtés sur 4 cm. Faites cuire 10 minutes dans un four préchauffé 180°C. Sortez du four et laissez tiédir, baissez le four à 140°C.

Mélangez le fromage frais avec la crème, le sucre et la fécule, puis les œufs un à un. Ajoutez le chocolat praliné fondu, versez sur le fond biscuité et mettez au four à 140°C pendant 50 minutes. Laissez complètement refroidir dans le four entre-ouvert puis placez au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures.

Faites chauffer la crème dans une petite casserole. Quand elle bout, versez-la sur le chocolat corsé haché placé dans un saladier, laissez reposer 30 secondes puis mélangez pour avoir une ganache bien lisse. Versez sur le dessus du cheesecake, laissez légèrement durcir, parsemez de copeaux de chocolat puis servez.

Astuce : sortez le fromage frais à l'avance du réfrigérateur pour l'assouplir et mélangez sans fouetter pour garder une texture crémeuse et épaisse.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel