

Cheese-cake praliné



Il est des recettes qui, comme celle-ci, rien qu'à les lire, on sent tout à coup les papilles gustatives en émoi, on savoure dans son imagination avant de le faire en réalité... Ce crémeux et généreux cheese-cake réglera 12 personnes.

Ingrédients pour 12 personnes:

Pour le fond du cheese-cake:

1 tasse américaine (250 ml) de petits-beurre écrasés
60 ml de sucre*
75 ml de beurre fondu, non salé

Pour le cheese-cake:

1,350 grammes de fromage crémeux style *Philadelphia Cream Cheese*®
2 tasses américaines (500 ml) de sucre brun
1/4 de tasse (62.5 ml) de farine
6 œufs
20 ml d'extrait de vanille
2/3 de tasse de noix de pecan caramélisée en morceaux

Préparation:

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Graisser un moule à gâteaux.
3. Préparer le fond du cheese-cake en mélangeant les petits-beurre, le sucre et le beurre fondu. Presser dans le fond du moule à gâteaux.
4. Bien travailler au fouet le fromage crémeux avec le sucre brun et la farine. Ajouter les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Verser dans le moule.
5. Saupoudrer avec les noix de pecan caramélisées.
6. Cuire pendant 1h30 à 150°C, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme au toucher. Ce cheese-cake peut être également cuit à la vapeur.

* Note: la pâtisserie d'origine américaine se mesure en volume (tasses, etc.), alors que la pâtisserie française se mesure généralement en poids (grammes). Cette recette étant américaine, les mesures ont donc été traduites en volumes européens. Il suffit de prendre un verre à mesures pour bien calculer les proportions. 1 tasse américaine est équivalente au volume de 250 ml de liquide.

Bon appétit!