

Cheesecake aux poires pochées

Je devais faire un gâteau d'anniversaire dernièrement. J'avoue je n'étais pas très inspirée... J'ai cherché beaucoup d'idées sur le net ou dans mes livres sans vraiment être convaincue... Et soudain, l'idée =) J'ai jamais rien mis dans mes cheesecake (oui parce que j'avais envie de faire un cheesecake, mais pas ceux que j'avais déjà fait...). Du coup, j'ai tenté d'y mettre des poires pochées. C'est pas mal ☐

Ingédients : 200 g de shortbread – 50 g de beurre mou – 1CS de pâte de noisettes – 300 g de St Moret à 9% (température ambiante) – 100 g de crème fraîche épaisse 15% – 200 g de sucre – 3 œufs entiers – 3 jaunes d'œuf – 250 g de crème fraîche liquide 15% – 1cc de vanille en poudre – 50g de chocolat blanc – 4 poires williams – 1 citron bio – 1 bouteille de vin blanc liquoreux – 100g de sucre – 1 gousse de vanille – 1 bâton de cannelle.

la base biscuitée :

Mettez le shortbread, le beurre, la pâte de noisette dans un robot à hélice et hachez le tout grossièrement, vous pouvez hacher jusqu'à obtenir de la pâte très sableuse.

Tapissez le fond d'un moule à manqué à charnière de la pâte biscuitée, appuyez bien avec vos mains (ou un ramequin) afin de former un fond "solide" plat.

Réserver au frigo.

Les poires pochées :

Dans une casserole, versez le vin (toute la bouteille). Coupez le citron en rondelles et placez dans le vin.

Ajoutez la gousse de vanille, coupée et grattée et les 100g de sucre. Le bâton de cannelle cassé en 2. Amenez à ébullition puis baissez le feu pour que le sirop frémissse.

Coupez la base de chaque poire et épluchez-les. Placez dans le sirop et laissez pocher pendant 20min.

La crème :

Préchauffer le four à 160° (th5).

A l'aide d'un batteur électrique , battez le fromage frais afin de le rendre crémeux et lisse. Ajoutez la crème fraîche épaisse, fouettez.

Ajoutez le sucre et la vanille en poudre, fouettez. Ajoutez les œufs un par un tout en fouettant, ainsi que les jaunes d'œuf. Le chocolat blanc fondu avec la crème liquide au bain-marie.

Une fois votre pâte bien lisse, Réservez.

Posez les poires sur la base de biscuit. Déposez la crème sur votre fond de pâte en évitant d'en mettre sur les poires.

Enfournez pour 50 minutes (surveillez le gâteau dès 40 minutes). Il ne doit pas dorer, il faut qu'il ne soit plus "liquide" au milieu.

Laissez refroidir à température ambiante. Une fois qu'il est totalement refroidi, réservez le toute une nuit au frigo couvert.