Cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait

L’autre jour, je zappais quand je suis tombée sur un bout d’émission de Nigella Lawson (C’est une star de la cuisine anglaise). Juste ce bout d’émission m’a fait fondre d’envie à la description d’un magnifique cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait. La promesse d’un plat plus que réconfort et sans aucune retenue pour la gourmandise ! J’ai donc fouiné sur le net pour trouver un bout (voire toute) la recette. Voici donc ma version de ce cheesecake, que j’ai un peu allégé quand même… Merci Nigella !

Pour un GRAND cheesecake : 200 g de Mc Vities – 50 g de beurre mou – 100 g de chocolat noir pâtissier en pépite – 50 g de cacahuète grillées salées – 600 g de philaledphia à 11% (température ambiante) – 250 g de beurre de cacahuète sans morceaux – 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% – 100 g de chocolat au lait pâtissier de bonne qualité – 30 g de cassonade.

la base biscuitée
Mettez tous les ingrédients dans un robot à hélice et hachez le tout grossièrement, vous pouvez hacher jusqu’à obtenir de la pâte très sableuse, ou vous pouvez laisser quelques gros morceaux de pépites de chocolats et de cacahuètes.
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.

La crème
Préchauffer le four à 160° (th5).

A l’aide d’un batteur électrique , battez le fromage afin de le rendre crémeux et lisse. Ajoutez le beurre de cacahuètes, la crème fraîche, fouettez.
Ajoutez le sucre, fouettez. Ajoutez les œufs un par un tout en fouettant, ainsi que les jaunes d’œuf.
Une fois votre pâte bien lisse, déposez-la sur votre fond de pâte.
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.

Le topping
Pendant que votre cheesecake cuit (qu’il est environ à 30 minutes de cuisson)
Faites chauffer la crème, le chocolat et la cassonade dans une casserole à feu doux.
Mélangez bien.
Sortez-les du feu dès que tout est bien fondu et que le mélange est bien lisse et homogène. A la fin de cuisson de votre cheesecake, déposez cette crème sur votre gâteau, et enfournez pour encore 5 à 10 minutes.

A la fin de la cuisson ouvrez votre four et laissez refroidir doucement votre cheesecake. Une fois qu’il est totalement refroidi, réservez le toute une nuit au frigo couvert (le chocolat ne doit pas prendre les odeurs du frigo).