

Baby cheese cake caramel et fleur de sel

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 ramequins :

Sauce caramel :

• 180 g de sucre • 180 g de crème liquide • 20 g de beurre • 1 pincée de fleur de sel

Cheese cake :

• 150 g de fromage frais à tartiner • 150 g de faisselle égouttée
• 100 g de sauce caramel • 3 œufs • 15 g de sucre • 30g de crème entière

Pour la sauce :

Couper le beurre en petits dés. Porter la crème à ébullition.

Dans une autre casserole, faire chauffer doucement le sucre et 2 càs d'eau sans remuer.

Quand le caramel commence à se former, faire tourner la casserole pour que le sucre fonde uniformément. Hors du feu, ajouter la crème doucement (le mélange se met alors à bouillonner, attention aux projections).

Remettre sur feu doux et remuer sans cesse pour dissoudre le sucre cristallisé, pendant 2 à 3 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel, remuer pour rendre le mélange bien homogène.

Cheese cake :

Allumer le four th6, 165°C. Y mettre un grand plat rempli d'eau qui servira de bain-marie.

Mélanger le fromage frais, la faisselle, le sucre au fouet. ajouter les oeufs, et la sauce caramel (100 g) prélevée sur le pot que vous venez de faire.

Verser dans les ramequins sans les beurrer. Mettre les ramequins dans le bain-marie. Laisser cuire 12 minutes. Eteindre le four et laisser les ramequins dans le bain-marie, dans le four pendant 1h.

Au bout d'une heure, sortir les ramequins et les mettre au frais plusieurs heures avant de servir.