

Cheesecake aux fraises séchées, coulis de fraises

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



Ingrédients pour 8 personnes

Coulis de fraises :

• 450 g de fraises • jus d'un demi-citron • 40 g de sucre

Cheesecake :

• 500 g de ricotta • 4 oeufs • 100 g de crème liquide • 50 g de sucre
• 1 càc de jus de citron • 1 càs de vanille liquide • 200 g de fraises séchées

Base biscuitée :

• 80 g de beurre fondu • 200 g de speculos • 100 g de fraises séchées

Faire la base du cheesecake :

Mettre dans le bol du mixeur les speculos, le beurre fondu et les 100 g de fraises séchées coupées en petits morceaux. Mixer jusqu'à ce que les biscuits soient réduits en poudre. Les fraises ne seront pas complètement mixées, ainsi on les retrouvera dans le gâteau après cuisson.

Beurrer un moule à manqué sur les bords. Découper un rond de papier sulfurisé à la taille du fond de votre moule, le déposer dans le moule, le beurrer légèrement.

Déposer les biscuits et fraises mixées au fond. Bien tasser. Mettre au frais.
Allumer le four th6, 180°C.

Dans un grand saladier, mélanger au fouet les œufs, la crème, la ricotta, puis le sucre, le jus de citron (1 càc), la vanille (1 càs).

Couper les 200 g de fraises séchées en petits cubes. Les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Verser sur la base de biscuits. Enfourner pour 35 minutes. Le dessus sera légèrement coloré sur les bords. Laisser refroidir et réserver au frais.

Faire le coulis de fraises :

Dans un bol profond ou un pichet, mettre les fraises, le sucre et le jus de citron.

Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir un coulis homogène et bien liquide. Goûter, sucrer un peu plus si vous le souhaitez, sans oublier que le gâteau sera lui plus sucré que le coulis. Réserver au frais.

Sortir le cheese cake à température ambiante 30 minutes avant de servir, accompagné du coulis de fraises.