



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Cheesecake à la vanille et au caramel salé



**5h10** **20 min** **50 min** **4h** **679**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

## Ingrédients pour le cheesecake

1 kg **Fromage frais à tartiner**  
375 g **Sucre semoule**  
9 cl **Crème liquide (fleurette)**  
6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Farine**  
1 **Gousse(s) de vanille**

## Ingrédients pour le fond du cheesecake

160 g **Biscuit(s) sablé(s)**  
40 g **Beurre**  
10 g **Sucre roux**

## Ingrédients pour le caramel

90 g **Sucre semoule**  
12 cl **Crème liquide (fleurette)**  
30 g **Beurre demi-sel**

## Étape 1

Préparation de la crème à la vanille

- 1 Mettre la crème dans une casserole.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Ajouter la gousse coupée en deux et les graines dans la casserole.
- 3 Sur feu moyen porter à ébullition, arrêter le feu puis laisser refroidir.

## Étape 2

Préparation du fond du cheesecake

- 1 Dans un bol, écraser les biscuits en poudre, les mélanger avec le beurre ramolli et le sucre roux.
- 2 Il faut que le mélange forme une sorte de pâte.
- 3 Beurrer le moule, verser la poudre de biscuit mélangée au beurre et au sucre, tourner pour faire adhérer aux parois puis tasser au fond.

## Étape 3

Préparation de la garniture au fromage

- 1 Mettre dans le bol d'un batteur le fromage et le sucre, battre rapidement. Il est possible de réaliser la garniture

avec un fouet manuel pour remplacer le batteur.

- 2 Ajouter les œufs et battre encore.
- 3 Ajouter la crème à la vanille refroidie et battre encore.
- 4 Ajouter enfin la farine, battre une dernière fois rapidement. Tous les éléments doivent être amalgamés.
- 5 Verser dans le moule.

#### **Étape 4**

##### Cuisson

- 1 Enfourner dans un four préchauffé à 170°C (Th.5-6) pendant une quarantaine de minutes.
- 2 Eteindre le four et laisser refroidir.
- 3 Mettre ensuite au réfrigérateur au moins pendant 4 heures, au mieux jusqu'au lendemain.

#### **Étape 5**

##### Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole et faire fondre à feu doux, surtout sans remuer.
- 2 Attention, ne pas utiliser une casserole à fond noir car il sera alors impossible de voir la couleur du caramel.
- 3 Quand le caramel a pris une jolie couleur brune, retirer du feu et verser la crème fraîche, légèrement réchauffée, en une fois (attention aux projections ! ).
- 4 Remuer la casserole pour tout mélanger.
- 5 Ajouter ensuite le beurre coupé en cubes et continuer de remuer.
- 6 Remettre le tout sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le caramel soit homogène.

#### **Étape 6**

##### Dressage

- 1 Laisser tiédir et verser le caramel sur le cheesecake avant de servir.