

*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

# Cheesecake, figes rôties et compotée de figes, sirop aux épices



**26h30** 30 min    **2h**    **24h**    **717**  
 TEMPS TOTAL    PRÉPARATION    CUISSON    REPOS    CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour le cheesecake

1 kg **Fromage frais à tartiner**  
 160 g **Speculoos**  
 60 g **Beurre**  
 375 g **Sucre semoule**  
 60 g **Farine**  
 9 cl **Crème liquide (fleurette)**  
 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

### Ingrédients pour le sirop

50 cl **Vin rouge**  
 50 g **Sucre semoule**  
 1 **Orange(s)**  
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**  
 1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du cheesecake

- 1 Préchauffer un four à 100°C (Th.3).
- 2 Écraser les speculoos dans un cul de poule à l'aide d'une fourchette puis mélanger avec le beurre pommade coupé en morceaux.
- 3 Étaler le mélange dans un cercle à pâtisserie.
- 4 Mélanger les jaunes d'œufs avec les œufs entiers dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 5 Dans un saladier, mélanger le fromage frais et la crème à l'aide d'un batteur.
- 6 Ajouter le sucre, les œufs et la farine tout en continuant de battre.
- 7 Verser le mélange sur la pâte de speculoos.
- 8 Enfourner pendant 1h30, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

## Étape 2

### Préparation du sirop

- 1 Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un zesteur.

- 2 Verser le vin dans une casserole, le faire flamber.
- 3 Ajouter le sucre, l'anis étoilé, la cannelle, le poivre, la vanille et les zestes d'orange, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Faire chauffer jusqu'à obtention d'un sirop, réserver.

### Étape 3

#### Préparation des figues

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Laver et faire quatre entailles sur le dessus des figues fraîches à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Déposer les figues sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Verser un peu de sucre et du beurre dans le cœur des figues, enfourner pendant 8 minutes.
- 5 Si les figues sont plus ou moins sucrées, ajuster le sucre en conséquence.
- 6 Couper les figues sèches en petits cubes puis les faire cuire dans une casserole avec de l'eau et du sucre.
- 7 Ajouter un peu de sirop de vin rouge, cuire quelques minutes et réserver au chaud.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Couper le cheesecake en parts et dresser sur assiette.
- 2 Déposer une couche de compotée de figues séchées à côté du cheesecake.
- 3 Ajouter la figue rôtie tiède sur la couche de figues séchées, napper avec le sirop de vin rouge.
- 4 Décorer éventuellement avec une feuille de menthe sur la figue rôtie et servir.

1 unité(s) entière(s)  
**Gousse(s) de vanille**

#### Ingrédients pour les figues rôties

10 **Figue fraîche**  
30 g **Sucre semoule**  
30 g **Beurre**

#### Ingrédients pour la compotée de figues

150 g **Figue séchée**  
20 g **Sucre semoule**  
10 cl **Eau**

#### Ingrédients pour le dressage

10 feuille(s) **Menthe fraîche**