

Cheesecake banane & caramel sans gluten

Ingrédients pour un moule à charnières de 20 cm de diamètre :

. Pour la base

- 200g de sablés sans gluten
- 50g de beurre

. Pour la crème

- 700 g fromage de type Philadelphia
- 300 g de ricotta
- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 3 bananes

. Pour la sauce caramel

- 160 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème liquide
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 170° C.

Commencez par la base du cheesecake en écrasant les sablés avec le bout des doigts ou en les mixant au mixeur.

Mélangez ces miettes avec le beurre fondu.

Versez les miettes dans un moule à charnière.

Tassez-les bien dans le fond en appuyant avec le dos d'une cuillère à soupe.

Réservez cette base au frigo.

Faites la sauce caramel en chauffant le sucre dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il caramélise.

Faites chauffer la crème fraîche en parallèle dans une autre casserole.

Dès que le caramel a une belle couleur, retirez-le du feu et versez-y la crème chaude puis mélangez très vite avec une cuillère en bois.

Ajoutez le beurre et remettez sur feu doux en mélangeant pour dissoudre les morceaux si vous en avez.

Ajoutez la fleur de sel.

Préparez la crème au fromage en battant un peu les fromages ensemble avec un batteur électrique pour les assouplir.

Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois puis ajoutez le sucre et 2 bananes écrasées à la fourchette.

Versez la moitié de la pâte fromagée sur la base biscuitée.

Mélangez la moitié de la sauce au caramel avec 2 cuillères à soupe de crème au fromage et versez dans le moule puis recouvrez du reste de fromage.

Mettez à cuire pendant 1 h.

Quand c'est cuit, laissez le cheesecake encore 1 h dans le four éteint avec la porte entrouverte puis laissez-le bien refroidir à température ambiante avant de le mettre au frigo pour au moins 12 h.

Au moment de servir, recouvrez le cheesecake du reste de sauce au caramel. Coupez la banane restante et déposez les tranches sur le dessus pour décorer.