

CHEESECAKE AU SIROP D'ERABLE & POMMES

Ingrédients pour un moule de 22 cm :

. Pour la croûte

- 400 grs de chapelure
- 100 grs de beurre

. Pour la garniture

- 800 grs de Philadelphia
- 4 œufs
- 100 grs de sirop d'érable
- 40 grs de sucre
- 5 pommes
- 30 grs de beurre
- 100 ml de jus de pomme
- 40 grs de noix de pécan

Préparation :

Faites revenir les pommes coupées en dés dans le beurre pour les faire dorer puis ajoutez le jus de pomme et laissez cuire sur feu doux 20 minutes.

Faites fondre le beurre au micro-ondes et ajoutez-le à la chapelure Graham.

Mélangez puis versez le tout dans un moule à charnière de 22 cm de diamètre.

A l'aide d'une cuillère à soupe, tassez la préparation sur le fond.

Placez au frais 30 minutes.

Fouettez le Philadelphia avec le sucre et ajoutez le sirop d'érable petit à petit.

Incorporez les œufs un à un en laissant le robot tourner.

Concassez grossièrement les noix de pécan et placez-les sur le fond de biscuit.

Versez 1/3 de préparation dans le moule, répartissez les pommes puis couvrez avec le restant de crème et lissez la surface.

Mettez le cheesecake au four 50 minutes (vraiment pas plus) à 150°C .

A la fin de cuisson, éteignez le four et laissez le cheesecake refroidir dans le four puis placez au frais 48 h.

Sortez votre cheesecake du réfrigérateur, une heure avant de le déguster pour un fondant irrésistible.