



CHEESECAKE AUX BRETZELI ET AU CRUMBLE DE POMMES, AVEC UNE SAUCE VANILLE-AMARETTO

Préparation: 1 heure et demie

Temps de cuisson: 50-55 minutes

Mise au frais: 2 heures environ

Ingrédients (pour 2 tartelettes de 13 cm de diamètre)

Fond

- 180 g de Bretzeli de Kambly
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre

Masse à fourrer

- 350 g de fromage frais double-crème
- 125 g de séré
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère sucre vanillé
- 115 g de crème acidulée
- 2 cuillères à café de farine
- Une pomme (voire un peu plus)

Crumble aux pommes

- 60 g de beurre, froid
- 50 g de Bretzeli de Kambly
- 50 g de sucre de canne
- 75 g de farine
- 60 g de pommes, pelées et découpées en petits dés

Sauce

- ½ gousse de vanille
- 2 dl de lait
- 20 g de sucre
- 1 œuf
- 8 g d'amidon de maïs
- 10 ml d'amaretto environ

Décoration

- Bretzeli
- Tranches de pommes
- Eau citronnée



CHEESECAKE AUX BRETZELI ET AU CRUMBLE DE POMMES, AVEC UNE SAUCE VANILLE-AMARETTO

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C, chaleur tournante.
2. Pour le fond: déposez les cercles à pâtisserie sur une plaque chemisée de papier de cuisson. Faites fondre le beurre. Émiettez les Bretzeli dans un sachet. Mélangez le beurre avec les Bretzeli et le sucre, puis répartissez ce mélange dans les deux cercles à pâtisserie. Faites précuire une dizaine de minutes.
3. Pour la masse à fourrer: rassemblez le fromage frais double-crème, le séré, les œufs, le sucre et le sucre vanillé et battez en mousse. Ajoutez peu à peu la crème acidulée à la farine et mélangez soigneusement. Incorporez délicatement le mélange à la crème acidulée à la masse au fromage frais et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Évidez la pomme et découpez-la en fines tranches. Répartissez la masse à fourrer dans les cercles et garnissez-la de tranches de pommes. Si vous le souhaitez, réservez quelques tranches de pommes dans de l'eau citronnée pour la décoration.
4. Pour le crumble aux pommes: émiettez les Bretzeli dans un sachet. Mélangez le beurre froid avec les Bretzeli, le sucre, la farine et les petits dés de pommes. Répartissez le crumble dans les cercles. Faites cuire au four de 40 à 45 minutes. Laissez bien refroidir.
5. Pour la sauce: découpez la gousse de vanille et retirez-en la pulpe en la grattant. Chauffez le lait avec la gousse et la pulpe. Retirez la casserole du feu et laissez le lait à la vanille tirer 5 minutes. Retirez la gousse de vanille. Battez au fouet le sucre, l'œuf, l'amidon de maïs et l'amaretto. Tout en remuant, ajoutez à ce mélange le lait à la vanille. Versez à nouveau le tout dans la casserole et chauffez sans cesser de remuer jusqu'à la limite de l'ébullition. Retirez la casserole du feu juste avant l'ébullition, remuez encore un instant. Versez votre sauce dans un saladier en la passant à travers une passoire. Laissez refroidir, non sans avoir recouvert d'un papier film pour éviter la formation d'une peau. Laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
6. Juste avant le service, découpez votre cheesecake en tranches et dressez-le avec la sauce, les quartiers de pommes et les Bretzeli.