

Cheesecake au coulis de mangue



Pour 12 pièces

PRÉPARATION: env. 20 min

LAISSER REFROIDIR: env. 20 min

CUISSON AU FOUR: env. 90 min

Pour un moule à charnière d'env. 20 cm de Ø, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé

Coulis

- 1 mangue, en dés
- 2 citrons verts, tout le jus
- 2 cs de sucre glace

Le fond

- 200 g de biscuits, p. ex. Chocolate Chips, finement écrasés
- 50 g de beurre, fondu

Cheesecake

- 600 g de fromage frais nature
- 200 g de sucre
- 40 g d'amidon de maïs
- 125 g de crème fraîche
- 1 gousse de vanille, les graines
- 3 œufs

Préparation

1. Coulis: réduire en purée fine la mangue avec le jus de citron vert et le sucre glace, réserver.
2. Fond: mélanger les biscuits avec le beurre, répartir dans le moule préparé, presser un peu.
3. Cheesecake: bien mélanger le fromage frais avec le sucre. Tamiser l'amidon de maïs par-dessus, l'incorporer. Ajouter le reste des ingrédients et incorporer. Répartir également dans le moule.
4. Cuire pendant 10 min sur la deuxième grille depuis le bas du four préchauffé à 230° C. Baisser ensuite la température à 120° C en laissant la porte du four fermée. Poursuivre la cuisson du gâteau pendant 70–80 minutes. Laisser reposer dans le four éteint avec la porte entrouverte, pendant 15 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille à gâteau. Démouler et mettre au frais jusqu'au moment de servir. Servir avec le coulis à la mangue réservé.