

## Cheesecake des Ch'tis

Ingrédients (pour un cheesecake 8 personnes):

300 gr. de spéculos,  
130 gr. de beurre,  
110 gr. de sucre,  
500 gr. de mascarpone,  
120 gr. de fromage Philadelphia,  
200 gr. de crème liquide,  
2 jaunes d'œuf,  
5 cl. de jus de citron (généralement le jus de deux citrons, soit environ un demi verre).  
2 ou 3 feuilles de gélatine.  
Une barquette de framboises pour la déco (ou des fraises).

Mode opératoire :

Pas de cuisson. Préparer au moins 6 heures avant dégustation.

Plusieurs opérations peuvent se faire en parallèle (si vous êtes organisé) ou même être anticipées.

- Réduire en poudre assez fine les spéculos et y mélanger le beurre fondu pour aboutir à un mortier rappelant la pâte à crumble.
- D'un autre côté, battre la crème liquide en chantilly et y incorporer le sucre.
- D'un autre côté, mettre à chauffer doucement le philadelphia dans une casserole. Une fois qu'il commence à se ramollir, ajouter le jus de citron et les deux feuilles de gélatine. Laisser quelques minutes à feu doux le temps que la gélatine fonde puis sortir du feu.
- D'un autre côté, mélanger les deux jaunes au mascarpone dans un grand saladier.
- Rassembler en un seul appareil, les 3 préparations (chantilly + philadelphia citronné + mascarpone) et bien mélanger. Goûter pour juger du parfum. Si pas suffisamment citronné, c'est le moment d'ajouter un peu de jus, voire un peu de sucre vanillé.

Assemblage :

Dans un moule à manqué (ou encore mieux, un moule spécifique pour fraisiers et autres bavarois), tapisser le fond avec le crumble de spéculos, en lissant bien. Le résultat doit être une semelle d'environ 7,2 mm d'épaisseur (en fait on s'en fout mais 7,2, c'est bien, non ?).

Une fois la chape coulée et lissée, un bon ragréage en utilisant tout l'appareil. On vibre un peu le tout pour que le mélange s'autolisse. C'est plus un gâteau pour maçon que pour pâtissier, finalement...

Enfin, pour assurer une bonne prise du cheesecake, le mettre une heure au congélateur (pas plus) puis au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

Déco finale :

Un peu de home staging juste avant de servir : disposer un rang de framboises fraîches autour du gâteau (ou peut aussi mettre des fraises des bois, ou des éléphants...).

On peut faire aussi un coulis de framboises ou fruits rouges. Pour la recette du coulis de framboises, facile : carte bleue + Picard.

Avec les spéculos, c'est la version Ch'ti. Le même gâteau peut être décliné dans sa version bretonne en remplaçant les spéculos par des palets bretons (type traou mad) et en saupoudrant le dessus juste avant de servir, par des crêpes gavottes émietées.

Merci à Margot pour sa recette dont le succès ne se dément pas...