

# Cheesecake vanille à la purée de fruits rouges



**PRÉPARATION 25min CUISSON 2min REPOS 4h**

## POUR 6 PERSONNES

### Pour le biscuit

- Beurre doux : 45g
- Biscuits spéculoos : 200 pièces

### Pour la crème

- Gousse de vanille : 1 pièce
- Feuilles de gélatine de 2 g : 2 pièces
- Crème liquide entière : 10 cl
- Sucre en poudre : 90 g
- Fromage à la crème : 300 g

### Pour la purée de fruits

- Mélange de fruits rouges : 150 g
- Sirop de sucre de canne : 10 cl
- Verveine fraîche : 4 feuilles

## MATÉRIEL Alfapac

- Sacs Double Zip
- Papier cuisson

## AUTRE MATÉRIEL

- Cercles de présentation

Couper des bandes rectangulaires de papier cuisson Alfapac de longueur correspondant à la circonférence des cercles et de hauteur de 2 à 3 cm de plus que les cercles. Placer les cercles, garnis de ces bandes de papier, sur une plaque recouverte de papier cuisson Alfapac.

Placer les biscuits dans un sac double zip Alfapac et le fermer hermétiquement en prenant soin de bien chasser l'air à l'intérieur.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, concasser finement les biscuits.

Faire fondre le beurre. Verser les biscuits dans le beurre fondu et mélanger pour obtenir une pâte grumeleuse.

Étaler cette préparation au fond des cercles, tasser et réserver au frais.

Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les graines. Réhydrater les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Mettre à bouillir la crème liquide, le sucre et les graines de vanille. Quand le sucre est dissout, hors du feu incorporer la gélatine après l'avoir essorée à la main.

Dans un saladier, détendre le fromage à la crème au fouet, puis ajouter la crème liquide et bien mélanger.

Verser l'appareil à cheesecake au-dessus de la base de biscuits dans les cercles et réserver au frais au moins 4 h avant de servir.

Placer les fruits, le sirop de sucre de canne et les feuilles de verveine dans un sac double zip Alfapac et le fermer hermétiquement en prenant soin de bien chasser l'air à l'intérieur.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écraser les fruits de façon à obtenir une purée homogène, puis placer le sac au frais avant utilisation.

Décercler les cheesecakes, les présenter dans des assiettes puis verser la purée de fruits dessus ou la présenter dans des saucières à part.



### Astuce du chef

« Pour un cheesecake salé, utilisez le sac double zip Alfapac pour concasser les biscuits apéritifs et pour réaliser un concassé de tomates cerise au basilic. »

Retrouvez les étapes de la recette en vidéo sur <http://alfapac.eu/recettes-et-astuces/astuces-de-chef>