

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Cheesecake, figes rôties et compotée de figes, sirop aux épices



26h30 30 min

TEMPS TOTAL

2h

CUISSON

24h

REPOS

717

CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le cheesecake

1 kg **Fromage frais à tartiner**
160 g **Speculoos**
60 g **Beurre**
375 g **Sucre semoule**
60 g **Farine**
9 cl **Crème liquide (fleurette)**
6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

Ingrédients pour le sirop

50 cl **Vin rouge**
50 g **Sucre semoule**
1 **Orange(s)**
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du cheesecake

- 1 Préchauffer un four à 100°C (Th.3).
- 2 Écraser les speculoos dans un cul de poule à l'aide d'une fourchette puis mélanger avec le beurre pommade coupé en morceaux.
- 3 Étaler le mélange dans un cercle à pâtisserie.
- 4 Mélanger les jaunes d'œufs avec les œufs entiers dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 5 Dans un saladier, mélanger le fromage frais et la crème à l'aide d'un batteur.
- 6 Ajouter le sucre, les œufs et la farine tout en continuant de battre.
- 7 Verser le mélange sur la pâte de speculoos.
- 8 Enfourner pendant 1h30, puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 2

Préparation du sirop

- 1 Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un zesteur.

- 2** Verser le vin dans une casserole, le faire flamber.
- 3** Ajouter le sucre, l'anis étoilé, la cannelle, le poivre, la vanille et les zestes d'orange, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4** Faire chauffer jusqu'à obtention d'un sirop, réserver.

Étape 3

Préparation des figues

- 1** Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2** Laver et faire quatre entailles sur le dessus des figues fraîches à l'aide d'un couteau d'office.
- 3** Déposer les figues sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4** Verser un peu de sucre et du beurre dans le cœur des figues, enfourner pendant 8 minutes.
- 5** Si les figues sont plus ou moins sucrées, ajuster le sucre en conséquence.
- 6** Couper les figues sèches en petits cubes puis les faire cuire dans une casserole avec de l'eau et du sucre.
- 7** Ajouter un peu de sirop de vin rouge, cuire quelques minutes et réserver au chaud.

Étape 4

Dressage

- 1** Couper le cheesecake en parts et dresser sur assiette.
- 2** Déposer une couche de compotée de figues séchées à côté du cheesecake.
- 3** Ajouter la figue rôtie tiède sur la couche de figues séchées, napper avec le sirop de vin rouge.
- 4** Décorer éventuellement avec une feuille de menthe sur la figue rôtie et servir.

1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Ingrédients pour les figues rôties

10 **Figue fraîche**
30 g **Sucre semoule**
30 g **Beurre**

Ingrédients pour la compotée de figues

150 g **Figue séchée**
20 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

10 feuille(s) **Menthe fraîche**