

Tartes

Tarte cheesecake mangue gingembre


3h55
1h
35 min
2h20
647

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Mettre le beurre dans un robot pâtissier équipé de la feuille.
- 2 Sortir le beurre 1h avant pour qu'il ait le temps de remonter en température et qu'il soit plus facile à manipuler.
- 3 Ajouter la poudre d'amande et le sucre glace.
- 4 Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Une fois les ingrédients bien mélangés, ajouter lentement la farine pour faciliter son incorporation.
- 6 Pour les intolérants au gluten, utiliser une farine de riz. Mais la pâte risque d'être plus friable et plus difficile à fonder.
- 7 En absence de robot, mélanger la pâte avec la technique dite "du puits". C'est-à-dire, faire un dôme de farine, le creuser et insérer au centre les oeufs. Puis mélanger à la main.
- 8 Stopper le robot et nettoyer les bords à l'aide d'une spatule pour rassembler les matières sèches dans le centre du bol.
- 9 Puis remettre le robot en marche et ajouter l'oeuf entier. Ajouter l'extrait de vanille

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les fonds de tarte

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
60 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à soupe **Extrait de vanille**

Ingrédients pour l'appareil à cheesecake

400 g **Fromage frais à tartiner**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
30 g **Gingembre frais**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le

- 10 Ajouter l'excédent de farine.
- 11 Il est aussi possible de parfumer la pâte sucrée avec de la poudre de cacao, de la fleur d'orangée ...
- 12 Augmenter la vitesse de mélange.
- 13 Une fois la pâte bien lisse, arrêter le robot.
- 14 Placer un film alimentaire sur le plan de travail.
- 15 Déposer la pâte sur le film alimentaire et bien l'emballer.
- 16 Taper sur la pâte avec la main pour chasser les bulles d'air.
- 17 Placer la pâte au congélateur pendant 1h.
- 18 Laisser la pâte reposer au réfrigérateur si elle est réalisée la veille, au congélateur si c'est le jour même.
- 19 Le froid permet à la pâte de durcir. En général, il est préférable de mettre la pâte au réfrigérateur plutôt qu'au congélateur, celle-ci sera plus stable.

coulis de mangue

30 cl **Coulis de mangue**
3 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Graines de pavot**
8 branche(s) **Romarin**

Étape 2

Fonçage de la pâte

- 1 Sortir la pâte du congélateur et retirer le film.
- 2 Si la température ambiante est chaude, travailler la pâte morceau par morceau pour éviter qu'elle ne devienne trop molle. Conserver le morceau non travaillé au réfrigérateur.
- 3 Couper un morceau de beurre et beurrer copieusement l'intérieur du cercle à entremets à la main.
- 4 Placer le moule beurré au réfrigérateur.
- 5 Fariner le plan de travail.
- 6 Déposer la pâte sucrée sur le plan de travail, la fariner généreusement.
- 7 Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, petit à petit, pour qu'elle ne craquelle pas. On doit obtenir une épaisseur de 5 mm.
- 8 Poser délicatement, sans appuyer, le cercle sur la pâte.
- 9 A l'aide d'un couteau, détailler la pâte tout autour du cercle en laissant 5 cm de marge.
- 10 Déposer la pâte très délicatement sur le moule. L'aider à rentrer dans le moule sans appuyer.
- 11 En cas de déchirure, utiliser l'excédent de pâte pour combler les trous.
- 12 Pour vérifier si la pâte est bien foncée, retourner le moule : la pâte doit faire un angle droit.
- 13 A l'aide d'un couteau de cuisine, frotter le bord du cercle pour parer la pâte.
- 14 Appuyer légèrement sur les bords de la pâte avec les doigts pour obtenir une épaisseur régulière.
- 15 Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant cuisson.
- 16 Il est préférable de préparer le fond de tarte la veille.

Étape 3

Cuisson des fonds de tarte

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th. 5-6).
- 2 Sortir les fonds de tartes du réfrigérateur.
- 3 Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y déposer les fonds de tartes.
- 4 Mettre les fonds de tarte au four.
- 5 Pour éviter que les bords ne tombent, remplir les fonds de tarte de riz, de pâtes, de noyaux d'abricots ou de semoule.
- 6 Faire cuire au four pendant 20 minutes.

Étape 4

Finalisation des fonds de tarte

- 1 Sortir les tartes cuites à blanc du four.
- 2 Vérifier la cuisson, les bords doivent être légèrement secs.
- 3 Laisser refroidir les fonds de tarte pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Les retourner puis retirer la matière sèche.

Étape 5

Préparation de l'appareil à cheesecake

- 1 Placer le fromage philadelphia dans le mixeur. Ajouter le sucre.
- 2 A l'aide du fouet, mélanger à vitesse élevée.
- 3 Une fois le mélange homogène, ajouter les oeufs entiers, un par un.
- 4 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une spatule pour aider les ingrédients à bien s'amalgamer. Puis continuer à mélanger à vitesse rapide.
- 5 Ajouter l'extrait de vanille.
- 6 Ajouter le jus de gingembre.
- 7 Le jus de gingembre s'obtient en passant du gingembre frais à la centrifugeuse. Il est aussi possible de le remplacer par une autre épice.
- 8 Ajouter la crème liquide.
- 9 Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne en volume.
- 10 Une fois à bonne consistance, arrêter le robot et verser la préparation dans les fonds de tarte, à mi-hauteur.
- 11 Ne pas remplir les moules jusqu'en haut, l'appareil à cheesecake va gonfler à la cuisson.
- 12 Faire cuire au four à 180°C (Th. 6) pendant 15 minutes.
- 13 Pendant la cuisson du cheesecake, faire chauffer la purée de mangue dans une casserole.
- 14 Il est aussi possible de préparer son propre coulis en mixant une mangue fraîche.
- 15 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau fraîche.
- 16 Dès que le coulis bout, le retirer du feu. Prendre les feuilles de gélatine, les essorer à la main puis les

ajouter.

- 17** Mélanger hors du feu, puis remettre sur le feu pendant dix secondes. Enfin stopper la cuisson.
- 18** Une fois cuit, coloré et un peu craquelé sur la surface, sortir le cheesecake du four. Le laisser refroidir.

Étape 6

Dressage

- 1** Verser le coulis de mangue sur la surface du cheesecake. Placer le tout au congélateur pendant 5 minutes.
- 2** Sortir le cheesecake du congélateur et le décercler.
- 3** Parsemer le dessus de quelques graines de pavot bleu.
- 4** Déposer au centre une petite branche de romarin.