

CHEESECAKE AUX QUESTCHES



Pour 8 personnes

Ingrédients :

500 g de prunes

100 g de sucre

Le jus d'1/2 citron

100 g de beurre fondu

230 g de biscuits spéculos

70 g de petits flocons d'avoine

500 g de Philadelphia

30 g de crème fraîche entière

100 g de sucre poudre

1 c à c de vanille liquide

La veille, laver et dénoyauter les prunes. Les placer dans une casserole avec 10 cl d'eau, le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Les prunes doivent commencer à compoter mais rester en morceaux. Laisser refroidir hors du feu.

Mixer les biscuits et les mélanger dans un saladier avec les flocons d'avoine et le beurre fondu.

Beurrer un moule à charnière de 20 cm de diamètre et tapisser le fond de papier cuisson. Verser cette préparation dans le fond et presser avec les doigts pour la tasser. Lisser la surface. Réserver au frais.

Dans un saladier, fouetter le fromage à température ambiante pour le fluidifier. Monter la crème fraîche bien froide avec l'extrait de vanille en chantilly en ajoutant le sucre dès que la crème commence à prendre.

Incorporer la chantilly en plusieurs fois.

Filtrer les prunes à l'aide d'une passoire et conserver le jus. Disposer les prunes dans le moule sur la base sablée. Verser le mélange au Philadelphia sur les prunes.

Déposer des gouttes du jus de prune sur la crème et utiliser la pointe d'un couteau pour marbrer la surface.

Filmer le moule et réserver au frais 12heures avant de démouler.

Servir le cheese-cake avec le reste du jus de prunes en coulis.