

CHEESECAKE À LA CHÂTAIGNE

Fruit d'automne, la châtaigne est actuellement présente dans les bois ... Alors, au détour d'une promenade, n'hésitez pas à observer le sol pour y trouver cette gourmandise au parfum de saison !

Ingrédients : *Pour 6 à 8 personnes*

- * 240 g de pâte de châtaignes
- * 75 g de brisures de marrons glacés
- * 1 marron glacé en décoration
- * 200 g de biscuits spéculoos
- * 100 g de beurre
- * 250 g de fromage blanc
- * 10 cl de crème liquide
- * 10 g de sucre
- * 3 feuilles de gélatine



1. Écraser les biscuits grossièrement, ajouter le beurre pommade et passer le tout au mixeur.
Étaler régulièrement cette préparation dans un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre posé sur le plat de service.
Lisser avec le dos d'une cuillère et réserver au frais.
2. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.
3. Incorporer délicatement le fromage blanc à la pâte de châtaignes.
4. Prélever 3 cuillères à soupe de cette préparation, chauffer à feu doux dans une casserole et ajouter la gélatine essorée pour la dissoudre.
5. Fouetter la crème liquide avec le sucre.
6. Lorsque le mélange fromage blanc-pâte de châtaignes-gélatine est prêt, l'ajouter au reste de la préparation, puis ajouter délicatement la crème fouettée puis les brisures de marrons glacés.
7. Verser dans le cercle, lisser le dessus et laisser prendre au frais toute une nuit.
8. Le lendemain, enlever le cercle et décorer avec le marron glacé au centre.

L'astuce : afin de mieux travailler la pâte de châtaignes, la ramollir au micro-onde 1 m 30 par tranche de 30 secondes.

Bon appétit !!