

## Cheesecake Pommes ananas

Plusieurs résidents de l'Unité Lac ont souhaité participer au concours de recette. Ils ont chacun fait leurs propositions pour inventer ensemble cette recette de cheesecake pommes ananas.

### A quoi ça ressemble ?



### De quoi j'ai besoin pour faire la base biscuitée ?

- 625 grammes de Spéculos
- 312.5 grammes de beurre
- 5 pommes



### De quoi j'ai besoin pour le faire le cheesecake ?

- 8 œufs
- 1 kilogramme de fromage frais
- 5 cuillères à soupe de farine
- 62.5 centilitres de crème fraîche



## De quoi j'ai besoin pour faire le coulis d'ananas ?

- 1 ananas
- 375 grammes de sucre



## De quels ustensiles j'ai besoin ?

- Un couteau
- Un économètre
- Un moule à bord rond
- Du papier sulfurisé
- Un batteur
- Une cuillère
- Un four

## Réalisation de la recette

Je commence par la base pommes/spéculos

Je beurre le moule



Je mets du papier sulfurisé au fond du moule



J'écraser les spéculoos



J'épluche les pommes

Je les coupe en petits carrés



Je mélange le beurre fondu

La moitié des spéculos écrasés

Et les pommes



Je fais cuire le mélange



Je verse le reste des spéculos et je mélange



Je mets la préparation dans le moule

Je la mets au frigo une heure



**Je prépare le cheesecake**

Je préchauffe le four à 180°C (Thermostat 6)



Je mets le fromage frais dans un récipient



Je bats le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit lisse



J'ajoute les œufs un par un



J'ajoute le sucre



J'ajoute la farine



J'ajoute la crème



Je bats le tout



Je verse la préparation sur la base aux spéculos



Je mets les gants pour le four

Je mets le moule dans le four



J'attends 55 minutes avant de le sortir du four

Je le laisse refroidir.

## **Je prépare le coulis d'ananas**

Je lave l'ananas,

Je l'épluche

Je le coupe en petits cubes



Je mixe l'ananas et le sucre



Je fais cuire pendant dix minutes



Je verse le coulis sur le cheesecake

Je le mets au frigo deux heures



Le cheesecake est prêt

Bonne dégustation



Avec la participation de Victoire, Françoise, Yasemin, Vanessa, Béatrice, Christophe G, Christophe P et Christine.