



Cheesecake aux pommes caramélisées

Ingrédients

250 gr de spéculoos

80 gr de beurre fondu

400 ml de crème liquide entière bien froide

400 gr de philadelphia

8 cs de sucre glace

2 gousses de vanille grattées

6 gr de gélatine en feuilles

Pommes – beurre demi-sel – sucre

Poser le cadre sur un plat de service

Mixer les spéculoos avec le beurre

Verser dans le cadre puis tasser

Réserver au frais

Prélever un peu de crème liquide et la faire chauffer ensuite y ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée Réserver

Dans le bol du kitchenaid monter en chantilly le philadelphia, crème restante, vanille et sucre glace

Quand la chantilly est prise tout en fouettant ajouter doucement la crème + gélatine réservées

Verser la préparation dans le cadre en lissant à l'aide de la spatule coudée

Mettre au frais plusieurs heures

Un peu avant de servir couper les pommes en dès et les faire revenir dans un peu de beurre puis faire caraméliser avec du sucre

Laisser refroidir et répartir sur le cheesecake