

Cheese Cake aux Pommes et Pistaches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1
- OEUF(S)	4
- MASCARPONE	250 g
- FROMAGE BLANC	250 g
- CREME FRAICHE	75 g
- POMME(S) JONAGOLD	4
- CALVADOS	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	15
- BEURRE	50 g + une noix
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- PISTACHES	60 g
- SEL	1 pincée



Recette:

- Étalez la pâte dans le moule à manquer sur du papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Mixez les spéculoos et mélangez-les aux 50 g de beurre fondu (doucelement au micro-onde).
- Répartissez ce mélange dans le fond du moule à l'aide du dos d'une cuillère à soupe. Placez au frigo.
- Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en dés. Faites-les cuire dans une poêle avec un peu de beurre chaud. Saupoudrez de cassonade puis flambez au Calvados. Réservez.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- D'un côté, montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- D'un autre côté, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajoutez alors le mascarpone, le fromage blanc et la crème fraîche. Homogénéisez le tout.
- Concassez les pistaches. Incorporez-les au mélange de mascarpone puis ajoutez délicatement les œufs en neige.
- Répartissez alors les pommes cuites sur la pâte et les spéculoos.
- Versez enfin la crème au mascarpone et pistaches.
- Enfournez dans le four chaud à 180°C pendant 20 minutes puis baissez la température à 160°C pour 25 minutes complémentaires.
- Démoulez puis réservez au frigo pendant au moins 3 heures avant de déguster.
- Servez bien frais, nature ou avec un peu de sucre glace.

