

# Cheesecake aux cerises

*sans cuisson*



**Pour 4 cheesecake (4 cercles de 9 cm de diamètre) ou verrines**

**Préparation : 40 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

**Repos : 8 heures minimum (à préparer la veille de préférence)**

**Fond de biscuits :**

- 125 g de biscuits "petit beurre"
- 15 g de pistaches
- 80 g de beurre

**Compotée de cerises :**

- 260 g de cerises dénoyautées
- 25 g de sucre

**Crème cheesecake :**

- 280 g de philadelphia
- 100 g de ricotta
- 15 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 40 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 feuille de gélatine (voire 1 feuille surtout pour une présentation en cercle)
- 2 c à soupe de sirop de cerise récupéré de la compotée de cerises

**Miroir aux cerises :**

- 100 g de cerises (reste de la compotée de cerises + des cerises dénoyautées)
- 1 c à dessert de sucre semoule
- 1 c à dessert de kirsch
- 1 feuille de gélatine

**Déco :**

- Quelques cerises avec leur tige
- Feuilles de menthe

**Préparez le fond biscuité** : Placez vos cercles sur un plat. J'ai découpé des ronds de papier sulfurisé avec une petite languette pour pouvoir les déplacer facilement ensuite.

Dans le bol du robot, placez les biscuits petit beurre et les pistaches. Mixez pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le beurre fondu quelques secondes au micro-onde ou dans une casserole. Mélangez bien avec une spatule.

Répartissez ce mélange biscuité dans les cercles à l'aide d'une cuillère à soupe. Tassez bien la pâte biscuitée avec le fond d'un verre. C'est très efficace ! Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette.

Préparez la compotée de cerises : Placez les cerises dénoyautées dans une casserole. Ajoutez le sucre. Faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes en mélangeant souvent. Égouttez les cerises en conservant le jus rendu par les cerises.

Préparez la crème cheesecake : Dans un saladier ou le bol du robot, mélangez au fouet le philadelphia et la ricotta. Ajoutez la crème, le sucre, la vanille et mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer 2 c à soupe de jus de cerises réservé. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée dans le jus de cerises et mélangez. Versez dans la crème cheesecake et mélangez au fouet.

Montage : Reprenez les cercles avec le fond biscuité. Vérifiez que celui-ci est bien compact. Placez un morceau de rolloïd ou une bande de papier sulfurisé dans chaque cercle. Répartissez une couche de crème cheesecake à l'aide d'une cuillère à soupe. Disposez 6 cerises (compotée) sur la crème. Recouvrez du reste de crème cheesecake. Égalisez la surface avec une spatule en gardant une petite place pour le miroir aux cerises.

Préparez le miroir aux cerises : Mixez le reste des cerises (s'il vous en reste) et complétez par d'autres cerises dénoyautées (jusqu'à 100 g) et le sucre. Passez le coulis dans une passoire fine. Faites chauffer le coulis. Placez la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Hors du feu, ajoutez le kirsch et la gélatine essorée. Mélangez.

Versez un peu de coulis sur la surface des cheesecake.

Placez au réfrigérateur pendant 8 heures minimum ou une nuit.

Vous pouvez aussi réaliser ce cheesecake dans des petites verrines.

Pour ma part, j'en ai présenté 3 dans un cercle et un en verrine.

Au moment de la dégustation, déplacez le cercle sur l'assiette de service. Étape facilitée par le durcissement du biscuit et la petite feuille de papier sulfurisé du dessous.

Passez un couteau autour des cercles pour bien décoller le biscuit.

Ôtez le rolloïd délicatement.

Un dessert de saison frais et parfumé à servir très frais.