

# **Cheesecake à l'ananas de Philippe Conticini**

## **Ingrédients pour 6 (un cercle de 16cm de diamètre et 4cm de haut)**

### **Pâte sucrée :**

230g de farine  
140g de beurre pommade  
1 œuf entier  
1 jaune d'œuf  
90g de sucre glace  
40g de poudre d'amandes  
4 pincée de sel fin  
le zeste d'un citron  
1 cc de vanille en poudre

Mettez le beurre dans le bol du robot et crèmez le avec la feuille. Ajoutez le sucre glace et continuez de crémér. Ajoutez le zeste de citron puis la poudre d'amande. Ajoutez l'œuf et le jaune, la vanille puis la farine mélangée au sel en 3 fois. Travaillez rapidement et débarrassez sur votre plan de travail. Finissez de pétrir pour bien incorporer la farine et enveloppez dans du film alimentaire. Laissez 3-4 heures au frais.

Étalez la pâte et froncez votre moule. Faites cuire 30min environ à 150°. Laissez refroidir sur une grille.

### **Biscuit spécial cheesecake :**

#### **Pour la pâte sucrée :**

60g de farine  
20g de beurre  
20g de sucre glace  
12g d'œuf battu  
1 petite pincée de sel  
1 pointe de levure chimique

Procédez comme ci-dessus en ajoutant la levure avec la farine. Étalez à la main sur 0,5 cm d'épaisseur et faites cuire à 160° pendant 20 min.

Laissez refroidir sur une grille puis mixez la afin d'obtenir de petits morceaux.

### **Biscuit spécial cheesecake :**

18g de beurre  
18g de vergeoise brune  
la pâte sucrée ci-dessus

Dans le bol du robot, crèmez la vergeoise et le beurre puis ajoutez les morceaux de pâte

sucrée. Mélangez 30s maximum. Etalez ce biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 15-20min à 160°.

### **Confit d'ananas :**

325g d'ananas (j'ai utilisé des ananas en boîte au jus d'ananas)  
85g de sucre en poudre  
85g de jus de citron  
2g de fleur de sel  
1 cc rase de pectine (6g)

Coupez l'ananas en dés et mettez le dans un saladier avec le citron et le sucre. Laissez macérer 1 heure. Transvasez l'ananas dans une casserole et faites cuire 15-20min, jusqu'à ce que l'ananas soit translucide. Hors du feu, ajoutez la pectine mélangée à 1cc de sucre et la fleur de sel. Remettez sur le feu et portez à ébullition. Versez le confit d'ananas dans un cercle de diamètre légèrement inférieur à votre moule. Mettez au congélateur pour 3 heures.

### **Pâte à bombe :**

80g de sucre  
25g d'eau  
2 jaunes d'œuf

Faites un sirop à 121° avec l'eau et le sucre.

Fouettez les jaunes d'œuf et versez dessus le sirop en mince filet. Continuez de battre une dizaine de minutes. Le mélange doit être mousseux et devenir blanc.

Réservez à température ambiante.

### **Crème à cheesecake :**

15g de sucre glace  
240g de Philadelphia  
6g de gélatine  
300g de crème liquide entière montée en chantilly  
la pâte à bombe

Fouettez le sucre glace et le Philadelphia au-dessus d'un bain marie. Lorsque le mélange est à peine tiède, ajoutez la gélatine ramollie dans un bol d'eau froide et essorée. Fouettez bien pour que la gélatine soit totalement dissoute. Incorporez la pâte à bombe délicatement ainsi que la chantilly.

### **Montage :**

Étalez votre biscuit à crumble sur le fond de tarte. Versez une première couche de crème à cheesecake. Posez l'insert à l'ananas délicatement. Recouvrez avec le reste de crème à cheesecake.

Laissez prendre 1 heure au frais.

Vous pouvez servir tel quel ou bien recouvrir de glaçage blanc à la vanille. Conservez au frais jusqu'au service.

**Glaçage blanc :**

75g de sucre

75g de glucose

38g d'eau

50g de lait concentré sucré

83g de chocolat blanc

6g de gélatine

1cc de vanille en poudre

Faites fondre le chocolat blanc. Mélangez le sucre, le glucose et l'eau. Portez le sirop à 105°. Ajoutez le lait concentré sucré. Mélangez intimement et ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et essorée. Mélangez à nouveau et versez sur le chocolat blanc fondu. Mélangez de sorte d'obtenir un mélange bien homogène et ajoutez la poudre de vanille. Mettez au frais jusqu'à utilisation.