

CHEESECAKE BANANE, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour la base biscuitée :

- 1 paquet de Roudor
- qqs petits beurres
- 60 g de beurre ramolli

Dans un saladier, écraser avec le fond d'un verre les biscuits. Ajouter le beurre ramolli et mélanger. On peut aussi tout passer au mixer.

Tapisser le moule à charnière de papier sulfurisé.

A l'aide d'un verre, répartir les biscuits écrasés sur le fond et les parois du moule. Bien tasser.

Placer au frais 1 h.

Ingrédients pour la crème :

- 1 pot de Ricotta
- 2 boîtes de St-Môret
- 1 petit pot de fromage blanc battu (env. 80 g)
- 120 g de sucre
- 1 càs de vanille liquide
- 3 oeufs

Dans un saladier, mélanger la Ricotta avec un fouet pour bien détendre l'appareil. Ajouter le St-Môret et le fromage blanc. Bien mélanger. Ajouter le sucre, la vanille et mélanger. Incorporer les oeufs en mélangeant entre chaque.

Sortir le moule du frigo et y déposer la crème.

Faire cuire 1 h dans un four th.6. Eteindre le four et laisser refroidir.

Mettre au frais pour 48-, enfin moi 24 h !

Ingrédients pour la sauce caramel au beurre salé :

- 80 g de sucre
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de beurre salé 1/2 sel
- 3 pincées de fleur de sel

Dans une casserole faire fondre le sucre en poudre sans le mélanger, d'après Loukoum c'est là que réside toute la réussite ! Attention, surveiller et mettre sur feu doux. Pendant ce temps, faire chauffer la crème liquide.

Quant le sucre est fondu, il a une couleur ambrée, lui ajouter hors du feu la crème. Mélanger avec une cuillère en bois. Si des cristaux se forment, remettre sur feu doux pour les dissoudre.

Toujours hors du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel. Mélanger.

Mettre dans un pot et réserver.

Pour le décor :

- 3 bananes

Au moment de déguster, couper qqs rondelles de banane assez épaisses, les disposer sur le cheesecake et arroser de caramel. Miam, un vrai délice.

