

CHEESECAKE MINUTE POIRES ET CHÂTAIGNES



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Galettes Bretonnes	300 gr
beurre salé	125 gr
Châtaignes	500 gr
Fromage frais	400 gr
Poires bio	4 pcs
Vanille	1 gousse
Sucre en poudre	3 c. à s.
sirop d'agave	10 c. à s.

Préparation

1. Émietter finement les galettes bretonnes dans un saladier. Faire fondre le beurre et le mélanger aux galettes. Répartir le mélange galettes-beurre dans 12 verrines et les placer au réfrigérateur minimum 1 heure.

2. Préparer la purée de châtaigne : faire une incision sur le dessus des châtaignes et les plonger 30 minutes dans l'eau bouillante. Retirer les châtaignes du feu et les plonger dans l'eau froide. Enlever l'enveloppe des châtaignes. Passer le tout au moulin à légumes ou au presse-purée (si nécessaire ajouter du lait pour faciliter l'opération). Vous devriez obtenir environ 400gr de purée de châtaignes.

3. Dans un saladier, mélanger la purée de châtaignes avec le fromage frais, le sirop d'agave et les graines de la gousse de vanille. Bien mélanger au fouet, puis ajouter la crème liquide. Continuer à fouetter pour aérer la préparation. Réserver au frais.

4. Préparer les poires. Peler et couper les poires en petits dés. Répartir le sucre en poudre dans le fond d'une poêle. Mettre sur feu vif, et attendre que le sucre fonde et prenne une légère couleur ambrée. Ajouter aussitôt les poires et laisser cuire 5 minutes en remuant. Laisser refroidir.

-
-
5. Pour le montage du cheesecake poires-châtaignes. Répartir l'appareil à la châtaigne dans les 12 verrines, puis recouvrir de poires caramélisées.
-
-