

## Cheesecake glacé à la confiture de lait



Après le tiramisu qui se met en version glacé pour l'été voici le cheesecake ! Je vous propose aujourd'hui une nouvelle création, un délicieux cheesecake fourré à la confiture de lait, c'est absolument délicieux ! Une crème cheesecake glacée dans lequel on retrouve des boules de confiture de lait encore fondantes. Pour la base, au lieu d'en faire une avec des biscuits j'ai opté pour un cercle de nougatine pour donner du croquant à ce dessert. Pour ce qui est de la confiture de lait je l'ai faite avec une boîte de lait concentré sucré. Ce cheesecake a beaucoup plus, crémeux et en même temps glacé, croquant, fondant, toutes les textures sont là pour le plus grand plaisir de nos papilles !

**Pour 6 à 8 personnes**

### **Ingrédients:**

#### **Pour la nougatine aux noisettes:**

150g de sucre

90g de noisettes

#### **Pour la crème au cheesecake:**

300g de fromage frais (type Philadelphia® ou St-morêt®)

250g de ricotta

150g de sucre

300ml de crème liquide entière

2c. à café de sucre vanillé

190g de confiture de lait

#### **Pour la décoration:**

130g de confiture de lait

### **Préparation:**

#### **Préparez la nougatine aux noisettes:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Versez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez pour 10min, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

Sortez-les du four, laissez-les refroidir puis retirez le maximum de leur peau. Hachez-les ensuite plus ou moins grossièrement. Réservez dans un bol.

Versez 100g de sucre dans une casserole et réalisez un caramel sans eau, laissez sur feu moyen, vérifiez que ça ne brûle pas (sinon baissez le feu). Lorsque le caramel commence à se former, ajoutez le reste de sucre et laissez de nouveau fondre. Puis commencez à mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir un caramel fluide.

Versez les noisettes et mélangez rapidement.

Versez le tout sur du papier sulfurisé et tassez rapidement.

Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisée et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez cette nougatine finement et, si possible, en forme de cercle. Réalisez cette étape rapidement, avant que le caramel durcisse.

Déposez un moule à charnière sans son fond de 18cm sur la plaque de nougatine et à l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez la nougatine qui dépasse.

Déposez le cercle de nougatine sur un plat à servir avec dessus la moule à charnière toujours sans son fond. Réservez.

#### **Préparez la crème cheesecake:**

Dans un saladier, placez le fromage frais, la ricotta, le sucre, la crème et le sucre vanillé, et fouettez afin d'obtenir une crème assez épaisse (attention, on doit toujours pouvoir la verser).

Versez la crème sur le cercle de nougatine. A l'aide de deux petites cuillères, jetez dans la crème des boules de confiture de lait par-ci par-là en mélangeant à la spatule de temps en temps pour bien les répartir.

Entreposez le cheesecake au congélateur au moins 6 à 8H.

Sortez le cheesecake du congélateur environ 30min avant de servir. Versez la confiture de lait dans une poche avec une grosse douille cannelé. Décorez le tour du gâteau et servez.