

## Cheese-cake au caramel



Voici la première recette que je vous propose de mon livre "Cheese-Cake, Brownies, Cookies & Co", ce n'est pas la première que j'ai faites, l'autre que je devais vous proposer était dans mon disque dur externe donc si je peux les récupérer je vous la proposerais bien évidemment. Enfin bref ! Parlons de ce magnifique cheese-cake glacé ultra trop gourmand ! Une vraie tuerie t quand vous l'aurait goutté vous ne pourrais plus jamais résister ! Il faut que vous testiez ce Cheese-Cake !

**Pour environ 6 à 8 personnes**

### **Ingrédients:**

200g de crêpes dentelle (Gavottes®)

240g de chocolat au caramel

30 morceaux de sucre

20cl d'eau

60g de beurre salé (ou demi-sel + 1 bonne pincée de sel)

8c. à soupe de crème fraîche épaisse

25cl de crème liquide entière

250g de fromage frais (type St-morêt® ou Philadelphia®)

### **Préparation:**

Déposez un film transparent alimentaire dans un moule à charnière de 24cm de diamètre. Ecrasez les crêpes dentelles dans un torchon. Faites fondre le chocolat au caramel au four micro-ondes ou au bain-marie, lissez-le. Ajoutez-y les miettes de biscuit et répartissez le mélange au fond du moule, tassez bien avec le dos d'une cuillère à soupe.

Mettez les morceaux de sucre et 20cl d'eau dans une casserole portée sur feu vif. Surveillez la caramélisation et, dès que le mélange brunit, retirez du feu, ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que tout le beurre ait fondu. Ajoutez alors la crème fraîche, mélangez et remettez sur feu doux pendant 10min, en remuant sans cesse. Mettez la casserole hors du feu et laissez refroidir.

Montez la crème liquide en chantilly bien ferme; réservez au frais. Mélangez le fromage frais avec le caramel au beurre salé avant d'ajouter délicatement la chantilly. Versez le tout dans le moule à charnière et recouvrez d'film alimentaire, puis réservez au congélateur pendant au moins 4H.

Laissez reposer à température ambiante pendant 30min avant de servir.