

CHEESECAKE À LA PISTACHE

Préparation 30' Repos 1h30 + 1 nuit

Cuisson 45'

Difficulté moyenne Cher

Pour 8 personnes

180 g de biscuits sablés - 70 g de beurre

400 g de fromage frais Philadelphia

200 g de fromage blanc (à 40% de MG)

120 g de sucre - 4 œufs

200 g de chocolat blanc

3 cuillères à soupe de pâte de pistaches

2 cuillères à soupe de confiture de framboises

80 g de pistaches fraîches

Réduisez les sablés en poudre avec un robot mixeur. Faites fondre le beurre au micro-ondes et ajoutez-le aux biscuits. Mélangez puis versez le tout dans un moule à charnière de 20 cm de diamètre avec une feuille de papier sulfurisé dans le fond. Tassez bien à l'aide d'une cuillère à soupe. Placez au frais 30'.

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Fouettez le Philadelphia avec le fromage blanc, le sucre. puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre 2 ; Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie puis, lorsqu'il est totalement fondu, ajoutez, hors du feu, un peu du mélange précédent. Mélangez bien puis réunissez le tout et ajoutez la pâte de pistaches. Lorsque le mélange est homogène, versez la préparation sur le fond de biscuit, lissez la surface. Mettez au four 45' puis laissez le cheesecake refroidir 1 heure dans le four éteint. Placez une nuit au frais.

Démoulez le lendemain. Réchauffez la confiture 5 secondes au micro-ondes et badigeonnez délicatement le cheesecake puis recouvrez-le totalement de pistaches grossièrement hachées.

ATTENTION : plus on mélange l'appareil du cheesecake, plus il risque de craqueler à la cuisson. Il faut donc, autant que possible, mélanger juste assez pour que tous les ingrédients soient incorporés et stopper dès que c'est fait !