



*Cheesecake  
de prunes*

# INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 400g Biscuits de type Speculoos
- 30cl Crème entière
- 170g Beurre
- 9g Feuilles de gélatine alimentaire
- 500g Fromage frais de type Philadelphia
- 100g Sucre glace
- 1 Citron
- 10 Grosses prunes rondes
- 60g Sucre en poudre
- 20g Beurre
- 1 pincée Sel

## ÉTAPES

1. Mixez les biscuits avec 150 g de beurre fondu au robot et une pincée de sel.
2. Chemisez un moule de papier sulfurisé.
3. Tapissez le fond de votre moule avec le mélange beurre/biscuits. Tassez bien. Entreposez au réfrigérateur pendant 1 heure.
4. Plongez vos feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau.
5. Dans un saladier, mélangez vivement le fromage frais avec la crème entière et le sucre glace.
6. Pressez le jus de votre citron. Faites-le légèrement chauffer.
7. Ajoutez vos feuilles de gélatine égoutées à votre jus de citron et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient totalement dissoutes.
8. Ajoutez le jus de citron à votre préparation à base de fromage frais et mélangez.
9. Lavez les prunes. Dénoyautez et coupez 4 prunes en morceaux.
10. Poêlez vos 4 prunes dans 20 g de beurre sur feu moyen pendant 5 minutes.
11. Versez la moitié de votre préparation à base de fromage frais sur votre base de biscuits. Surmontez de vos prunes poêlées puis recouvrez d'une nouvelle couche de préparation fromagère.
12. Filmez et entreposez 2 heures au réfrigérateur.
13. Lavez le reste vos prunes. Coupez-les en tranches le long du noyau central.
14. Décorez harmonieusement la surface de votre cheesecake de tranches de prunes.