

Cheesecake au pralin

*Une autre recette de cheesecake pour ce dimanche :)
Pas nature cette fois, une recette au pralin que j'ai tirée de mon livre [Cheesecake](#) des éditions Hachette.*

Le livre préconise un moule à charnière de 22 cm de diamètre, mais j'ai utilisé mon [moule à charnière de 18 cm](#), donc j'ai modifié les proportions en conséquence. J'ai légèrement modifié quelques détails aussi.

Ingrédients :

Du biscuit :

- 35 gr de beurre
- 30 gr de sucre roux (ou cassonade)
- 100 gr de sablés (j'ai utilisé des spirits)
- 35 gr de noisettes en poudre

De la garniture :

- 100 gr de crème liquide
- 100 gr de pralin
- 3 oeufs
- ~~440 gr~~ 110 gr de sucre en poudre (*j'ai diminué la quantité, car lors de mes derniers cheesecakes, ma mère et une amie trouvaient qu'ils étaient trop sucrés. Je les avais trouvés super bons, mais bon... Vu que dans le pralin, il y a du sucre, allez, hop, je teste avec un peu moins de sucre*)
- ~~140 gr de mascarpone~~ de St Moret
- ~~440 gr~~ 210 gr de ricotta



Préparation :

Du biscuit :

- Faites ramollir un peu le beurre dans le micro-onde.
- Verser tous les ingrédients du biscuit dans un robot mixer, et mixer durant 1 min.
- Découper un cercle de papier sulfurisé de la taille de votre moule, et déposer le au fond du moule.
- Verser la poudre de biscuit sur la feuille de papier sulfurisé, dans votre moule. A l'aide d'une petite cuillère, tassez la poudre de biscuit de manière à obtenir une épaisseur régulière.

De la garniture :

- Dans une casserole, portez à ébullition la crème liquide. Lorsque le mélange commence à bouillir, la retirer du feu, et ajoutez le pralin. Mélanger. Garder de côté.
- Verser le sucre et les oeufs dans un récipient, et battez au batteur électrique pendant environ 1 min.
- Ajoutez la ricotta et le St Moret. Battez.
- Ajoutez la crème au pralin. Battez.
- Verser la garniture dans le moule à charnière, et faites cuire au four préchauffé à 160°C pendant 1 heure.
- Une fois que le cheesecake a fini sa cuisson, dès sa sortie du four, à l'aide d'un couteau, décollez les bords doucement.

C'est important, car sinon au moment du démoulage... Crac ! Le cheesecake est déchiré !

- Laissez le cheesecake refroidir, puis placez un film transparent dessus, et gardez le 24 h au frigo.

Il est recommandé de le servir avec une crème anglaise bien froide.

Je l'ai servi avec ma [crème anglaise express](#).

Ce cheesecake est vraiment très bon. Il est succulent, ça change du cheesecake nature.

Avec la crème anglaise, c'est le top ! Un dessert frais, crémeux, mais pour un cheesecake, pas trop lourd.

Je le recommande aux fans de cheesecake et aux fans de pralin !

Recette de base du livre Cheesecake, de Stéphan Lagorce & Lissa Streeter, aux éditions Hachette Pratique