

Cheesecake Fraise Rhubarbe et Spéculoos (facile)

Bonjour à tous et toutes,

Je n'y aurais jamais cru, mais ouuuuuuuuu j'ai réussi à vous écrire une petite idée-recette pour le dessert de la fête des mères. ☐ Ce fut la course cette semaine à la maison et il n'a pas été pas rare que mes créneaux blogs ne débutent qu'à 23H. Alors j'espère bien que cette idée pourra vous inspirer pour ce dimanche.. Ou plus. ☐

Pour ne rien vous cacher, la recette que je vous partage aujourd'hui a été réalisée pour la fête des mères 2018. L'année dernière, nous avons pu r faire un saut chez mes parents à cette période, et ce fut l'occasion de réaliser un grand déjeuner-fêtes des mères à plusieurs générations. Il y avait en plus ce jour-là un grand beau temps, des températures clémentes, soit une occasion parfaite pour un déjeuner sur la terrasse.

Coté repas, ma mère et moi nous nous sommes fait plaisir pour la sélection des plats. Si nous avons accepté une concession au chorizo pour l'apéritif, pour le dessert, nous avons laissé parler notre gourmandise :

(Ma mère) » Une tarte aux fraises ? C'est une valeur sûre. «

(Florence) » On pourrait partir sur quelque chose de plus raffiné. Un bavarois ? »

(Ma Mère) » et un cheesecake ? »

On s'est regardés, « tiquant » toutes les deux sur un de nos desserts préférés et avons confirmé en cœur :

« *Cheesecake.* »

Il me faut néanmoins préciser un point : Ce sont des cheesecake « **françaisés** ». En effet, au lieu de la classique crème au fromage frais, nous les adorons avec une **crème au fromage blanc fermier**, bien plus légère et bien moins « bourrative ». En associant cette crème légère avec un fond biscuité au spéculoos on dispose d'un dessert très gourmand. (ajoutez sur le dessus un caramel beurre salé et hop, votre balance vous dira plein de mots d'amour le lendemain ^^)

Bref : Pour notre cheesecake, nous avons vite opté pour une déclinaison **printanière** sur les **notes de fraises et de rhubarbe**. La crème s'est donc dotée d'un coulis de fraises, puis une compotée de rhubarbe s'est invitée sur le dessus du gâteau. Côté réalisation, avec quelques cheesecakes derrière nous, cela a vite dépoté ^^

Au service, le cheesecake fraise rhubarbe a été salué pour son joli visuel, puis a vite récolté des compliments côtés saveurs. C'est croquant avec le biscuit, fondant avec la crème, encore plus fondant avec la compotée. Les épices du spéculoos se marient très bien avec la rhubarbe, et la fraise donne

une note de gourmandise fruitée tout à fait agréable. Tout le monde s'est régalé; ma mère et moi en premier ☐

A l'orée de la fête des mères, j'aimerais bien vous partager cette recette de cheesecake fraise rhubarbe. Peut être vous permettra-t-elle de vous régaler ou régaler de multiples générations de mamans pour ce jour.. ou régaler votre tablée à pour tout autre occasion gourmande.

Belle journée !

~~~~~

- CHEESECAKE -  
FRAISE RHUBARBE



~~~~~

Recette : Cheesecake Fraise-Rhubarbe (facile)

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients

Pour un gâteau de 6 à 8 parts, dans un moule de 22cm (environ) (*)

Pour le fond de biscuit spéculos:

- 250 gr de biscuits spéculos
- 80 gr de beurre doux « mou »

Pour la crème du cheesecake :

- 800 g de [fromage blanc fermier entier](#)
- 100 g de crème légère
- 2 œufs
- 100 gr de sucre
- 20 gr de maïzena
- 400 gr de [fraises](#) + 30 gr de sucre

Pour la compotée de rhubarbe :

- 400 à 500gr de [tiges de rhubarbe](#)
- 50 gr de sucre
- Quelques fraises pour la décoration

• Réalisation

A réaliser au moins 1/2 journée à l'avance

Etape 1 : Le fond biscuité

1. Beurrez le moule/cercle que vous utiliserez pour dresser le cheesecake.
2. Émiettez les spéculos, puis écrasez/mélangez les avec le beurre mou jusqu'à former une pâte épaisse mais encore granuleuse (*). N'hésitez pas à écraser les biscuits le fond d'un pot de yaourt en verre, cela

marche très bien^^

3. Déposez cette pâte au fond du moule et tassez bien. Placez au frais le temps de réaliser l'étape 2.

Etape 2 : La crème du cheesecake

1. Lavez vos fraises puis équeutez les. Coupez-les en morceaux grossiers, puis mettez-les dans une casserole avec le sucre et deux cuillères à soupe d'eau. Faites chauffer puis laissez compoter à feu doux 10-15 minutes. Mixez le tout pour former un coulis épais.
2. Dans un grand cul de poule ou saladier, fouettez le fromage blanc avec le sucre jusqu'à le lisser.
3. Ajoutez les œufs battus, la maïzena et, puis battez le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
4. Incorporez le coulis de fraises
5. Récupérez votre fond de cheesecake et déposez la crème au fromage blanc dessus.

Etape 3: Cuisson

1. Enfournez votre cheesecake pour 55 minutes à 180°C [durée indicative : le centre du gâteau ne doit plus trembler quand vous le bouger, donc vérifiez à partir de 45 minutes, puis laissez quelques minutes encore si ce n'est pas prêt].
2. Une fois cuit, sortez le cheesecake du four, laissez le refroidir, puis mettez-le au réfrigérateur au moins 4 heures sans le démouler (**)

Etape 4 : La compotée de rhubarbe

- Lavez les tiges de rhubarbe, puis retirez les bords abîmés, ainsi que les fils. Coupez les tiges en morceaux de 2-3 cm.
- Déposez les morceaux de rhubarbe, le sucre et 3-4 cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Portez à feu moyen, puis laissez compoter sans couvrir 15 minutes. Laissez refroidir.

Un peu avant de servir, recouvrez le cheesecake de compotée de rhubarbe et de lamelles de fraises fraîches.

Servez ce cheesecake fraise rhubarbe bien frais.



Astuces :

- (*) laisser des morceaux dans le fond de biscuit permet de donner du croustillant
- (**) ne démoulez qu'une fois le gâteau bien refroidit. Pour assurer la réalisation, vous pouvez opter pour des moules à manqué avec les fonds (ou bords amovibles).
- Conservation : N'hésitez pas à réaliser ce gâteau une journée à l'avance, il n'en est que meilleur s'il attend un peu et fait diffuser ses saveurs.

~~~~~

### Suggestions Maison : Autres desserts printaniers

#### [Tarte rustique aux fraises et thym](#)



#### [Crumb-Cake rhubarbe rôtie, vanille, amande/a>](#)



~~~~~