

Cheesecake aux bananes freyssinettes, sauce caramel au chocolat



Pour 4 personnes :

- 350 g de ricotta
- 300 g de chair de bananes freyssinettes
- 150 g de speculoos
- 150 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- le zeste et le jus d'un citron vert

Pour le caramel au chocolat :

- 100 g de sucre blanc
- 25 g de chocolat noir pâtissier à 64% de cacao
- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 10 cl de crème fraîche liquide

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Ecraser les speculoos et le beurre fondu, répartir les miettes dans le fond d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre (pas plus, sinon le cheesecake sera plat). Tasser fortement en faisant légèrement remonter les miettes sur les bords.

2. Enfourner pour 10 minutes environ (ne pas laisser brûler). Sortir du four, baisser la température à 120°C (thermostat 3).

3. Pendant ce temps, mixer la chair des bananes. Mélanger avec la ricotta et le mascarpone à l'aide d'un fouet électrique (petite vitesse), ajouter le jus et le zeste râpé du citron, les oeufs entiers, un par un, la cannelle, le sucre.

4. Répartir la crème sur le fond de biscuits, enfourner pour 50 minutes à 120°C (thermostat 3). La crème doit être un peu tremblotante au centre en fin de cuisson. Laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte, puis à température ambiante. Démouler et glisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

5. Préparer le caramel en faisant chauffer le sucre dans une casserole, sans y toucher : remuer seulement la casserole pour homogénéiser la cuisson.

6. Lorsque le caramel est de couleur ambré, décuire avec le rhum hors du feu (attention aux projections). Ajouter le chocolat noir puis la crème, remuer vivement au fouet jusqu'à ce que la sauce soit parfaitement lisse (elle acquiert une consistance un peu collante, c'est normal).

7. Laisser refroidir la sauce à température ambiante et réserver ainsi jusqu'au lendemain (ne pas mettre au réfrigérateur pour éviter que le caramel ne fige, sauf si vous préparez la sauce très à l'avance, auquel cas sortez-la 30 minutes avant de servir pour la laisser revenir à température ambiante et à la bonne consistance).

© *Du chant plein les casseroles...*

<http://www.nataliakriskova.com/article-14251705.html>