

Crunchy cherry cheesecake



Pour 6/8 personnes :

- 1 douzaine de feuilles de **pâte filo**
- 250 g de **ricotta**
- 100 g de **Philadelphia** ou d'un fromage frais équivalent (Saint-Môret...)
- 200 g de **sucre** blanc
- 20 cl d'**eau**
- 3 cuillères à soupe d'**eau de fleur d'oranger**
- 300 g de **griottes** (surgelées et préalablement décongelées sur du papier absorbant)
- quelques gouttes d'extrait d'**amande amère**
- 80g de **beurre**

1. Préparer le sirop avec 20 cl d'eau, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger et 200 g de sucre. Faire cuire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse, mais pas trop épaisse quand même. Laisser refroidir (ce sirop peut très bien être préparé la veille).

2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mélanger les fromages au fouet électrique pour les lisser. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, 2 ou 3 gouttes d'amande amère (pas plus, le parfum est très prononcé). Incorporer enfin les griottes bien égouttées. Il est normal de ne pas mettre de sucre à ce stade, c'est le sirop qui viendra sucrer le feuilleté après cuisson.

3. Faire fondre le beurre. En badigeonner le fond et les bords d'un plat à gratin rectangulaire ou carré.

4. Disposer les feuilles de filo en pile sur le plan de travail. Badigeonner le dessus de la première de beurre, plier en deux, beurrer à nouveau, disposer dans le fond du plat en faisant si possible dépasser les bords. Recommencer avec une deuxième feuille. Faire de même avec 4 autres feuilles, mais cette

fois, les découper de façon à ce qu'elles soient à la dimension exacte du plat.

5. Etaler la crème au fromage et aux griottes sur le fond de pâte filo. Couvrir avec les feuilles restantes en procédant comme dans l'étape 4. Rabattre les feuilles du dessous qui dépassent de façon à "fermer" les côtés du feuilleté. Beurrer à nouveau les côtés et le dessus du feuilletage. Enfourner pour 40 à 50 minutes en veillant à ne pas laisser brûler les feuilles du dessus (elles doivent être juste dorées).

6. A la sortie du four, verser le sirop refroidi en filet de manière à imprégner uniformément le cheesecake. Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au frais avant de déguster.

<http://www.nataliakriskova.com/article-21866183.html>