



## Cheesecake Caraïbos



### Ingrédients (8 personnes) :

**base** : 100 g de sablés (Sprints) - 40 g de beurre - 50 g de noix de coco  
**crème** : 400 g de ricotta - 250 g de mascarpone - 3 oeufs - 150 g de sucre - Le zeste de 3 citrons - Le jus d'un citron - 1 cc de vanille en poudre  
**compotée d'ananas** : 1 ananas frais - 2 CS de sucre roux - 3 CS de Malibu - 20 g de beurre

1. Faire préchauffer le four à 180 °. Réduire les biscuits en miette. Pour cette opérations, j'ai mis les biscuits dans le bol de mon robot Kenwood, j'ai utilisé le batteur K et j'ai mixé à vitesse moyenne pendant 1 minute. Faire fondre le beurre, puis le mélanger aux miettes de biscuits, et à la noix de coco. Tasser le mélange dans un moule à charnière préalablement garni de papier sulfurisé. Je vous conseille de bien le chemiser si vous ne voulez pas avoir une odeur de beurre cramé pendant toute la durée de cuisson du cheese-cake, puis un nettoyage du four en profondeur (vive la pyrolyse !). Enfourner pour 10 minutes à mi-hauteur.
2. Battre les fromages au fouet, ajouter le sucre en poudre et les œufs un à un en mélangeant avant chaque ajout. Ajouter ensuite la vanille, les zestes de citron, et le jus de citron. Il faut éviter de trop battre le mélange pour qu'il reste assez compact. Verser dans le moule sur la croûte de biscuits, et laisser cuire à mi-hauteur pendant 50 minutes à 1 heure. Le milieu du gâteau doit encore être tremblotant. Arrêter le four, et laisser le gâteau refroidir dedans sans ouvrir la porte, pour éviter les chutes brutales de températures qui risquent de le faire dégonfler. Conserver ensuite le gâteau au frais. Il peut attendre sans problème une bonne journée avant d'être mangé, il n'en sera que meilleur.
3. Juste avant de déguster le cheese-cake, préparer l'ananas. Le peler, le couper en tranches en enlevant le cœur, puis en morceaux. Faire chauffer une poêle avec 20 g de beurre. Quand le beurre est fondu, poêler les morceaux d'ananas, et ajouter deux cuillères à soupe de sucre. Faire légèrement caraméliser et ajouter le malibu.
4. Servir le cheese-cake frais, avec l'ananas tiède et un peu de sauce carambars.