

CHEESECAKE AUX ABRICOTS

Août 2009 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 1 boîte 4/4 d'oreillons d'abricots au sirop
- ★ 30 g de Maïzena
- ★ 3 œufs
- ★ 75 g de beurre
- ★ 150 g de ricotta
- ★ 100 g de mascarpone
- ★ 1 boîte de lait concentré sucré (400 g)
- ★ 50 g de poudre d'amandes
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre glace

Ustensiles : Casserole, Moule à tarte, Jatte, Fouet, Bol

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,30 € (soit 1,38 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 5 (150°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant utilisation. Dans une jatte mélanger au fouet le lait concentré avec les deux fromages, puis les œufs (cassés un par un dans un bol). Faire fondre le beurre coupé en dés à feu doux dans une casserole. Incorporer à l'appareil, la poudre d'amandes, la Maïzena et le beurre. Bien homogénéiser au fouet. Foncer le moule à tarte avec la pâte, égaliser les bords et piquer le fond avec une fourchette. Verser l'appareil sur la pâte et déposer les demi abricots côté bombé vers le haut en cercles concentriques. Mettre au four pour 45 minutes, puis pousser le four à 210°C (Thermostat 7) et poursuivre la cuisson 10 minutes.

Laisser refroidir puis démouler sur un plat à tarte. Mettre au réfrigérateur et consommer frais. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

Boisson :

Un rosé de Provence servi bien frais. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.