

Cheesecake Pomme façon Tatin
Pour 3 cheesecakes carrés de 18 cm de côté



1. **SABLÉ BRETON**

750 g de Cookies ancel
120 g de jaunes d'œufs
300 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 6 mm d'épaisseur puis, à l'aide d'un cadre de 18 cm, détailler des fonds carrés. Déposer les cadres à entremets graissés à l'Agent de Démoulage Ouragan ancel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cadres puis cuire à 160°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Retirer les cadres puis laisser refroidir. Après refroidissement, poser les cadres de 18 cm sur une plaque recouverte de papier cuisson puis placer un rhodoïd à l'intérieur. Poser les fonds de sablé breton dans les cadres et réserver.

2. **GARNITURE POUR CHEESECAKE**

600 g de Garniture pour Cheesecake ancel
750 g de fromage blanc lissé (tous pourcentages de M.G.)

1500 g de crème liquide à 35% M.G.

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger le fromage blanc et la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une crème onctueuse (texture de fromage blanc lissé). Ajouter en continu la préparation pour garniture pour cheesecake, puis battre environ 10 secondes à vitesse maximale.

3. **FOURRAGE POMME FAÇON TATIN**

1000 g de Fourrage Pomme Façon Tatin ancel

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la garniture pour cheesecake dans les cadres, sur les fonds de sablé breton, puis lisser. Répartir le fourrage pomme sur la garniture pour cheesecake puis lisser à ras. Pour napper la surface du fourrage pomme, il est conseillé de passer les cheesecakes quelques min au surgélateur avant d'appliquer délicatement du Nappage Miroir à froid Neutre ancel préalablement détendu avec un peu d'eau. Décorer d'une tranche de pomme séchée.