Cheesecake léger aux pommes

Sur la base du cheesecake au St Moret précédemment présenté, j'ai voulu tester une version allégée de la recette : le plus calorique dans un cheesecake, c'est la croûte, faite de biscuits et beurre fondu. J'ai donc remplacé la matière grasse par de la pomme râpée (idée qui me vient de la tarte croustillante aux quetsches) , qui en cuisant permet de lier les ingrédients en formant un socle solide. Succès en demi-teinte : c'était bon, mais on obtient une croûte qui reste très moelleuse. La prochaine fois, je retenterai en remplaçant la chapelure de biscuits par de la semoule ou de la polenta qui restera peut-être plus croustillante.

Ingrédients (pour un moule de 20 cm de diamètre) :

Pour la croûte biscuitée :
- 100 g de biscuits sablés
- 2 pommes

Pour la garniture :
- 300 g de fromage à tartiner
- 200 g de fromage blanc
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Peler et râper les pommes. Mixer les biscuits en chapelure et les mélanger les pommes râpées en amalgamant la pâte.
Prendre un moule à charnière ou, à défaut, un moule en silicone pour faciliter le démoulage.

Disposer ce mélange biscuité au fond du moule en remontant sur les côtés. Bien tasser la base avec la paume des mains et entreposer au réfrigérateur pour solidifier la croûte, le temps de réaliser la garniture.

Fouetter les œufs avec le sucre et la cannelle. Ajouter le fromage à tartiner et le fromage blanc. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène semi-liquide.

Sortir le moule du réfrigérateur et verser sur la base biscuitée la préparation au fromage.

Enfourner et laisser cuire 40 à 50 min, la garniture ne doit pas être sèche : la préparation à la crème doit être encore "tremblotante" à la fin de la cuisson. Éteindre le four et laisser le cheesecake à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement.
Entreposer ensuite au réfrigérateur au moins une douzaine d'heures.

A déguster bien frais, nature ou accompagné d'une compote de pommes à la vanille.

Le 29 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances
Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/29/19721270.html