

Kue Keju dari Piemonte (Ottolenghi)

Ingrédients

- 250g de noisettes en poudre
- 35g de farine
- 160g de chocolat noir à 70% haché grossièrement
- 100g de poudre d'amande
- 225g de beurre doux pommade
- 250g de sucre en poudre
- 6 gros œufs
- 400g de ricotta
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 50g de noisettes torréfiées hachées
- 100g de chocolat noir à 70%
- 40g de sucre en poudre
- 40g de sirop de glucose
- 70g d'eau
- 40g de beurre doux à température ambiante

Préparation

1. J'ai utilisé l'extrait de vanille Norohy et le chocolat Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Mélangez la poudre de noisette, la poudre d'amande, la farine et le chocolat haché.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
4. Crèmez le beurre pommade avec le sucre, puis ajoutez un à un les jaunes d'œufs en mélangeant bien entre chaque ajout.
5. Incorporez ensuite les poudres, puis la ricotta, le sel et la vanille.
6. Montez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez-les délicatement à la pâte précédente.
7. Versez la pâte dans le/les moule(s).
8. Puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 35 minutes de cuisson pour des cheesecakes individuels ou 1 heure pour un cheesecake à partager.
9. Laissez refroidir totalement avant de démouler.
10. Faites fondre le sucre et le sirop de glucose en remuant régulièrement jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur légèrement ambrée.
11. Déglacez petit-à-petit avec l'eau, et laissez sur feu doux jusqu'à avoir un liquide homogène (sans morceaux de sucre).
12. Ajoutez la vanille, laissez reposer 5 minutes et versez le mélange sur le chocolat haché.
13. Emulsionnez avec une maryse ou un mixeur plongeant, puis ajoutez le beurre coupé en cubes petit-à-petit, en mélangeant toujours.
14. Quand la ganache est lisse et brillante, elle est prête.
15. Au moment de servir, versez la ganache sur le cheesecake (vous pouvez la faire réchauffer quelques secondes au micro-ondes si vous l'avez préparée en avance) et décorez avec les noisettes torréfiées et hachées avant de vous régaler !