

Cheese-cake onctueux aux canneberges glacées

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour les canneberges glacées :

1 1⁄4 décilitres d’eau
300 grammes de sucre cristallisé
750 grammes de canneberges fraîches

Pour le cake :

200 grammes de farine
100 grammes sucre impalpable (+ extra)
120 grammes de noix de pécan (finement hachées)
170 grammes de beurre
360 grammes de crème entière
120 grammes de fromage à la crème
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Préparez d’abord les canneberges glacées : versez l’eau dans un poêlon et ajoutez 100 g de sucre. Portez à ébullition et laissez mijoter ensuite 3 minutes. Ajoutez les canneberges et mélangez bien. Laissez cuire pendant 1 minute. Utilisez une écumoire pour retirer les canneberges de la poêle et les verser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les sécher pendant 1 heure. Versez le reste du sucre dans un bol et trempez-y les canneberges pour leur donner une jolie croûte sucrée. Réservez.**

2. **Beurrez un moule à tarte. Préchauffez le four à 180 °C. Dans un bol, mélangez la farine, 1 cuillère à soupe de sucre glace, les noix de pécan et le beurre fondu. Mélangez ces ingrédients à la fourchette. Tassez le mélange dans le moule et enfournez-le pour 25 minutes. Laissez refroidir complètement.**

3. **Fouettez la crème et réservez.**

4. **Fouettez le fromage à la crème et ajoutez peu à peu le sucre glace, ainsi que l’extrait de vanille. Incorporez délicatement la crème fouettée. Versez la pâte dans le moule à tarte et lissez-la à la spatule.**

5. **Laissez-la figer au réfrigérateur pendant une demi-heure.**

6. **Garnissez de la moitié des canneberges glacées. Servez le reste des canneberges séparément.**