



Minicheesecakes au potiron et au caramel



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la purée de potiron :

1 de potiron (klein)

Pour le caramel :

100 grammes de beurre

200 grammes de sucre

65 ml de crème entière

Pour le cheesecake :

16 biscuits (p. ex. spéculoos + un peu en plus, si l'envie vous prend)

2 cuillères à soupe de beurre (fondu)

2 décilitres de crème entière (+ un peu en plus, si l'envie vous prend)

200 grammes de fromage à la crème

6 cuillères à soupe de sucre

1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre

1/2 cuillerée à thé clou de girofle

1/2 cuillerée à thé noix de muscade (râpée)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le potiron en quarts et épépinez-le. Emballez chaque quart dans une feuille d'aluminium et laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez refroidir et retirez la peau. Réduisez la chair en purée au mixeur et réservez-la.



- 2.** Préparez le caramel : faites fondre le beurre dans un poêlon jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Ajoutez le sucre et la crème et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'un caramel bien lié. Laissez mijoter à feu doux pendant quelques minutes.
- 3.** Préparez le cheesecake : broyez les biscuits au robot ménager. Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez ce mélange dans 6 jolis verres. Réservez-les au frigo pour que le mélange se fige.
- 4.** Fouettez la crème. Mélangez le fromage frais, 2 cuillères à soupe de caramel, le sucre, l'extrait de vanille et les épices. Ajoutez la purée de potiron refroidie et mélangez. Incorporez délicatement la crème. Remplissez une poche à douille de ce mélange et garnissez les 6 verres de crème au potiron.
- 5.** Garnissez ce dessert d'un peu de caramel et d'un biscuit émietté et ajoutez éventuellement un peu de crème fouettée.