



Desserts

Cheese cake aux épices pumpkin spice

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de fromage à la crème (à température ambiante)
1 cuillère à café de fines herbes pumpkin spice
300 grammes de potiron (de cubes)
120 grammes de sucre en poudre
100 grammes de noix de pécan
300 millilitres de crème fraîche
200 grammes biscuits sablés
50 grammes de beurre
beurre (pour graisser)
5 feuilles de gélatine
Caramel (topping)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Répartissez les cubes de potiron sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes. Versez-les ensuite dans un mixeur et mixez bien lisse. Laissez la purée refroidir complètement.

Couvrez le fond d'un moule à manqué de 20 cm de diamètre avec du papier sulfurisé. Graissez les parois avec du beurre et couvrez-les aussi de papier sulfurisé. Émiettez les biscuits dans un mixeur. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits émiettés. Mélangez bien. Versez le tout sur le fond du moule et appuyez bien avec le côté bombé d'une cuillère. Réservez au froid.

Trempez les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide. Ensuite pressez-les bien et faites-les fondre lentement à feu doux. Éteignez le feu et incorporez la gélatine fondue au fromage à la crème. Incorporez ensuite la purée de potiron et 100 g de sucre en poudre. Ajoutez 200 g de crème et [les épices pumpkin spice](#) puis mixez bien. Versez la pâte sur le fond de biscuits et étendez-la bien lisse avec une spatule. Réservez au moins 4 heures au frigo.

Hachez finement les noix de pécan. Battez en neige la crème restante avec le reste du sucre en poudre puis versez la crème dans une poche à douille. Versez le topping caramel sur le gâteau. Saupoudrez avec les noix de pécan et décorez avec des touffes de crème fraîche.

[Ainsi vous faites facilement vos propres épices 'pumpkin spice'.](#)

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur

