

Cheesecake au Chorizo By Cath

 Cooking By Cath

Les explications détaillées et conseils pour réaliser la recette sont disponibles en vidéo : <https://youtu.be/bSPztQtcwMg>.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
40 min


Cuisson
20 min


Pause
6 h


Durée totale
7 h

 **Catégorie :** ENTREES FROIDES  **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [BATTEUR](#)
- 4 [CERCLES en inox Ø 7 cm](#)
- [Ruban rhodoïd](#) (hauteur des cercles)
- [FILM ALIMENTAIRE](#)

INGREDIENTS

- 120 g [chorizo](#) (doux)
- 1 paquet [biscuits TUC](#) (100g - nature)
- 50 g beurre
- 60 ml [crème entière liquide](#)
- 1/2 tsp [paprika](#)
- 3 [feuilles gélatine](#) (qualité OR - 200 Blooms - Feuille de 2 g)
- 200 g [fromage frais](#) (Philadelphia)
- 2 échalotes
- sel & poivre

Déco

- [chorizo](#) (quelques rondelles)
- 1 courgette
- ciboulette (quelques brins)

PREPARATION

Étape 1

1. Eplucher la moitié du chorizo (60g) et le couper en morceaux.
2. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
3. Ajouter la moitié du chorizo découpé en morceaux ainsi que le beurre.
4. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 3 - 70°C - 5 minutes

Étape 2

1. Pendant ce temps, préparer les cercles en inox en recouvrant le dessous d'un film alimentaire afin de rendre le fond étanche.

[Cf vidéo de la recette](#)

2. Garnir l'intérieur des cercles d'un morceau de ruban rhodoïd

Étape 3

1. Ajouter les TUC grossièrement émiettés dans la cuve du robot
2. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 10 - 30 secondes



Étape 4

1. Oter le pétrin concasseur pour éviter tout risque de blessure.
2. Répartir la préparation biscuitée dans le fond des cercles.
3. Tasser bien, soit avec le bouton presseur de vos cercles si vous en avez un, soit avec le dos d'une cuillère.
4. Réserver les cercles au frigo.

Étape 5

1. Faire tremper les **feuilles de gélatine** dans un récipient d'eau froide
2. Rassembler les miettes de biscuit restantes collées aux parois de la cuve et y installer le batteur.
3. Ajouter la crème et le paprika.
4. Fermer les couvercles et lancer le robot : vitesse 3 - 95°C - 5 minutes

Étape 6

1. A quelques instants de la fin du programme, essorer les **feuilles de gélatine**
2. Lorsque le programme est terminé, régler les paramètres du robot : vitesse 6 - 1 mn
3. Ajouter les feuilles de gélatine essorées dans la cuve du robot.
4. Fermer les couvercles et appuyer rapidement sur START pour lancer le programme.

Étape 7

1. Vider la préparation dans un bol et laisser refroidir.
2. Pendant ce temps, éplucher les échalotes et les couper grossièrement.
3. Éplucher le chorizo restant et le couper en petits morceaux
4. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot

5. Ajouter les échalotes

6. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 12 - 15 secondes

Étape 8

1. Rassembler les échalotes au centre de la cuve.
2. Ajouter le reste du chorizo et le fromage frais.
3. Saler (pas trop car le fromage frais l'est déjà) et poivrer
4. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 8 - 1 minute

Étape 9

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve
2. Ajouter le mélange crème / gélatine
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 8 - 1 mn



Étape 11

1. Répartir la préparation au dessus de la base biscuitée dans les cercles en inox
2. Tapoter légèrement les cercles sur le plan de travail pour évacuer les éventuels bulles d'air
3. Lisser la surface de la crème
4. Réserver au frigo pendant 6 heures (4h minimum pour servir les cheesecakes très frais)

Étape 10

1. Décoration (facultatif) :

Laver la courgette et la couper en très fines rondelles régulières.

Disposer les rondelles en cercle pour former une fleur de dimension plus large que les cercles.

