

# Mon autre revisite du gâteau au fromage frais... à la fève Tonka et aux figues !

vincent.audreylj



Inspiré de plusieurs recettes trouvées dans le magazine "Fou de pâtisserie", notamment le Satine de Pierre Hermé et le cheesecake aux figues de Solliès et quetsche de Julien Delhome...

### Pour le biscuit sablé

85g de beurre  
70g de sucre en poudre  
30g de jaunes d'œuf  
110g de farine  
6g de levure chimique  
1.5g de fleur de sel  
Mélanger le beurre et le sucre puis les jaunes, la farine et la levure tamisées et la fleur de sel. Abaisser entre 2 feuilles de papier cuisson à une épaisseur de 6mm et réservez 2h au réfrigérateur. Détaillez avec les cercles de 7,5cm de diamètre et faire cuire 15min à 170°C.

### Pour la crème au fromage frais

212g de fromage frais (Philadelphia ou autre)  
62g de sucre en poudre  
10g de farine  
1 œuf + 1/2 jaune  
1.5cl de crème liquide  
1 pincée de fève tonka fraîchement concassée  
Mixer le fromage frais avec le sucre dans le robot Kitchenaid muni de la feuille jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter les oeufs et la crème, continuer à mixer puis ajouter la farine.

Beurrer les cercles et y placer le sablé. Étaler une première couche de crème de 1cm d'épaisseur sur le biscuit. Faire un petit puits dans la crème et y glisser de la confiture de figue. Recouvrir de crème en couche épaisse jusqu'en haut du cercle beurré. Cuire à 170°C pendant 5min puis éteindre le four et laisser les gâteaux refroidir à l'intérieur.

Lorsque les gâteaux sont refroidis, recouvrir de nappage neutre et laisser prendre au frais pendant une nuit.

Démouler délicatement les gâteaux en les poussant vers le haut par le biscuit et y déposer deux quartiers de figue fraîche.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)