

SURPRENANTS DESSERTS



CHEESECAKE BAILEYS Irlandais

Préparation : 50 minutes, cuisson 10 minutes

INGRÉDIENTS

(8 personnes)

- 200 g de palets bretons
- 2 cuillères à café d'agar-agar
- 20 g de spaghetti de mer
- 75 g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1 verre (20 cl) de café corsé
- un peu d'eau
- 200 g de fromage blanc
- 250 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre
- 15 cl de liqueur Baileys (liqueur composée d'un mélange de whiskey Irlandais et de crème, degré d'alcool : 17°)



PREPARATION

- **Le biscuit :**
 - Emietter les palets bretons et incorporer le beurre fondu.
 - Mélanger et étaler la pâte obtenue au fond d'un moule de 20 cm de diamètre.
 - Mettre au réfrigérateur.
- **La crème :**
 - Poêler 20 g de spaghetti de mer précuits et coupés en très petits morceaux avec une noisette de beurre salé et 1 cuillère à soupe de sucre roux. Laisser refroidir et bien séparer les petits morceaux caramélisés pour qu'ils ne collent pas entre eux.
 - Porter à ébullition un petit verre d'eau et 1 cuillère à café d'agar agar pour obtenir une gélatine. La laisser refroidir.
 - Mélanger le fromage blanc, le mascarpone, 15 g de sucre en poudre, les deux œufs et la liqueur.
 - Incorporer la gélatine, refroidie mais non gélifiée.
 - Battre le tout au fouet pour obtenir une consistance mousseuse.
 - Incorporer les petits morceaux de haricots de mer caramélisés.
 - Verser cette préparation sur le biscuit et garder au réfrigérateur.
- **Le glaçage :**
 - Incorporer 1 cuillère à café d'agar agar et les 15 g de sucre restant dans 20 cl de café corsé froid.
 - Porter à ébullition.
 - Laisser refroidir et napper le gâteau d'une fine couche de cette préparation qui va gélifier.
- Remettre le gâteau au réfrigérateur au moins deux heures avant de le déguster.

Cette recette provient du site « Vivre en Irlande ».
Les petits morceaux de haricots de mer caramélisés ajoutés par Hubert, telles des petites pépites croustillantes, craquent sous la dent. L'agar-agar a été utilisé comme gélifiant.

Hubert Grall

Mise en page : Claudine Robichon

Photo de José Maria Diez - site Irlandais – Pays magique aux mille couleurs !

