

PATATES DOUCES CONFITES AU SIROP D'ÉPICES

Pour 6 personnes

600 g de patates douces jaunes
200 g de sucre brun en poudre
1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle
2 gousses de vanille

Pelez les patates douces, rincez et épongez-les. Coupez-les en rondelles un peu épaisses. Fendez les gousses de vanille dans la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau pour récupérer les petites graines noires aromatiques. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, la badiane et la cannelle. Ajoutez 70 cl d'eau, portez à ébullition. Versez les patates dans ce sirop frémissant et laissez-les confire (toujours à frémissement), 30 min environ (leur chair doit être tendre sous la pointe d'un couteau). Versez le contenu de la casserole dans un plat creux et laissez refroidir.

Recette Cheesecake crème de patate douce confite et praliné, biscuit financier géant

Ingrédients / pour 8 personnes

5 blancs d'oeufs	250 g de mascarpone (ou de fromage blanc si vous le voulez plus léger)
180 g de beurre	500 g de crème de patate douce confites
150 g de sucre glace	25 cl de crème liquide à 35% MG
135 g d'amandes en poudre	4 feuilles de gélatine
55 g de farine	
Un peu de beurre et de farine pour le moule	
250 g de fromage type cream cheese	

1 Pour le financier : Dans une casserole, réaliser un [beurre noisette](#). Pour cela, il faut le faire [fondre](#) afin d'en évaporer l'eau et lorsqu'il commence à « chanter » (Je vous assure, vous comprendrez !), attendre qu'il prenne une belle couleur noisette et qu'il en prenne l'odeur. Ça durera environ 5 à 7 minutes. Filtrer pour le débarrasser des résidus. Préchauffer votre four à 250°C. Mélanger au fouet le sucre glace, la poudre d'amandes et la [farine](#), puis incorporer les blancs d'oeufs en travaillant à la spatule. Ajouter ensuite le [beurre noisette](#) chaud et bien mélanger au fouet. Beurrer et [fariner](#) un moule de 28 cm de diamètre. Enfourner pour 6 minutes à 230°C puis baisser à 200°C pour encore 6 minutes. Une fois ce laps de temps écoulé, éteindre le four et laisser le financier à l'intérieur encore 6 minutes. Le sortir et le démouler. Laisser refroidir sur une grille.

2 Pour le cheesecake : Dans un bol, mélanger le fromage cream cheese (Philadelphia), le mascarpone et la crème de patate douce confites. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Prélever 4 cuillères de cette préparation et chauffer dans une casserole. Essorer les feuilles de gélatine et l'incorporer dans la crème à la patate douce. Verser ce mélange sur la préparation de cheesecake du bol. [Battre](#) la crème liquide jusqu'à obtenir une chantilly. Ajouter la chantilly à l'aide d'une maryse avant que la gélatine ne fige. Poser un cercle de 26 cm de diamètre (voire moins si vous voulez que votre cheesecake soit plus haut) sur le biscuit financier et appuyer légèrement. Verser l'appareil à cheesecake à l'intérieur et [lisser](#). Placer au réfrigérateur pour minimum 3 h.

3 Pour le montage : J'ai caramélisé des noisettes que j'ai pulvérisées et étalées sur le gâteau

NB : Pour le moule de 35 cm, j'ai augmenté les proportions de moitié.