Cheesecake aux fraises et à l’huile d’olive

6 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 15 min

Ingrédients :

Pour le confit de fraises et d’huile d’olive :

200g de fraises fraiches

4g de pectine

20g de sucre

Huile d’olive

Pour la crème cheesecake :

250g de mascarpone

150g de Philadelphia

150g de lait concentré sucré

50g de crème 35%

3 de feuilles de gélatine

Vanille

Pour le crumble d’amandes :

50g de sucre

50g de beurre

75g de farine

75g de poudre d’amandes

Sel

Préparation :

Mettre les fraises avec un fond d’eau dans une casserole à cuire à feu doux.

Une fois les fraises cuites, les mixer puis y ajouter le mélange pectine et sucre et porter à ébullition.

Laisser reposer 2h au réfrigérateur.

Une fois entièrement froid et figé, mixer pour apporter une consistance de gel et y ajouter l’huile d’olive selon le goût de chacun.

Mettre la crème et la vanille à chauffer dans une casserole, une fois à ébullition y ajouter la gélatine préalablement hydratée dans l’eau froide.

Mélanger puis laisser reposer.

Mettre le reste des ingrédient à monter au batteur jusqu’à l’obtention d’une texture de chantilly puis y verser le mélange crème et gélatine progressivement.

Mélanger le sucre, la farine, la poudre d’amandes, le sel et y ajouter le beurre fondu.

Pour le montage :

Dans un cercle à entremets de diamètre 20 cm, mettre un papier sulfurisé sur le contour afin de faciliter le démoulage.

Prélever la moitié de votre crumble et y ajouter 50 g de beurre fondu. Mélanger et étaler au fond du cercle (pour faire la base de votre cheesecake).

Ajouter la crème cheesecake dessus.

Couper des fraises en deux et les disposer sur le contour du cercle.

Étaler au milieu le confit de fraise – huile d’olive puis parsemer le reste du crumble par-dessus.

Laisser reposer 1h environ au frigo, avant de deguster.