

Cheesecake chocolat-orange-cacahuète

Les oranges confites donnent à ce cheesecake chocolaté une autre dimension ! Il est composé d'une base aux cacahuètes et au cacao, d'un appareil à base de crème de coco et d'une ganache au chocolat recouverte d'oranges confites. Avec ses couches de différents saveurs et textures, c'est une véritable réussite !

Base cacao cacahuète

250 g de biscuits nature (type Petit Beurre® ou palets bretons) vegan et concassés, sans gluten
2 c. à soupe de cacao en poudre
50 g de cacahuètes
70 g de margarine, fondue et refroidie à température ambiante
1 c. à soupe de beurre de cacahuète

Appareil à cheesecake à l'orange

600 g de fauxmage frais
Le zeste de 2 oranges
200 g de crème de coco
150 g de sucre glace
1 c. à café d'extrait de vanille

Ganache au chocolat

200 g de crème de coco
200 g de chocolat noir, grossièrement haché
Le zeste de 1 orange

Oranges confites

Les tranches des 3 oranges zestées ci-dessus
200 g de sucre en poudre
100 ml d'eau

Pour servir

3 c. à soupe de cacahuètes torréfiées, concassées
1 c. à soupe de chocolat noir en copeaux
Du zeste d'orange

1 Commencez par préparer la base cacao cacahuète. Réduisez les biscuits en fine chapelure et versez-la dans un saladier. Ajoutez le reste des ingrédients de la base, mélangez puis pressez le tout dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre.

2 Préparez l'appareil à cheesecake à l'orange : fouettez le fauxmage frais avec le zeste des oranges, la crème de coco, le sucre glace et l'extrait de vanille. Versez le mélange dans le moule et réfrigérez 4 à 5 heures, ou toute une nuit.

3 Pour la ganache au chocolat, faites chauffer la crème de coco à feu moyen jusqu'à ce qu'elle bouillonne. Retirez-la du feu et versez-la sur le chocolat dans un saladier. Laissez reposer 2 minutes avant de mélanger au fouet. Incorporez le zeste d'orange. Laissez refroidir, puis versez la ganache sur le cheesecake pris, et remettez-le au réfrigérateur.

4 Coupez les oranges en tranches aussi fines que possible, idéalement de 3 à 4 mm d'épaisseur. Ajoutez le sucre dans une grande poêle avec l'eau, et portez à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez les tranches d'oranges, baissez le feu et laissez mijoter 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et translucides. Retirez-les du feu et laissez-les refroidir dans le sirop, puis mettez-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé ou sur une grille. (Vous pouvez conserver les tranches d'oranges confites dans leur sirop 3 à 4 semaines, dans un bocal au réfrigérateur).

5 Déposez les tranches d'oranges sur le cheesecake, en les faisant se chevaucher. Remettez le cheesecake au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes pour qu'il refroidisse.

6 Au moment de servir, coupez le cheesecake en parts et parsemez-les de cacahuètes torréfiées concassées, de copeaux de chocolat et de zeste d'orange.



SG