

CHEESECAKE AU MIEL SALÉ

J'espère que le restaurant *Honey & Co.* me pardonnera de m'être inspirée de leur emblématique cheesecake à la feta. Pour servir ce gâteau, il suffit d'étaler dans des verres le délectable fromage frais salé sur une chapelure caramélisée de biscuits au gingembre et d'amandes grillées. Déposez les fruits à la cuillère, arrosez d'un sirop au miel et au thym et terminez par un peu plus de chapelure addictive. Si vous ne trouvez pas de miel de thym, un autre miel floral épais, foncé et cristallin fera parfaitement l'affaire.

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 min,

plus le refroidissement

Temps de cuisson : 10 min

Pour la chapelure

2 c. à soupe de sucre blond en poudre

30 g de pistaches non salées,

décortiquées

50 g d'amandes grillées

50 g de biscuits au gingembre,

grossièrement concassés

50 g de beurre doux

Pour le sirop et le cheesecake

150 g de miel de thym

½ petite orange bio, zeste finement râpé
et 2 c. à soupe de jus

1 gousse de vanille, fendue et graines
grattées

2 c. à café de feuilles de thym

100 g de bonne feta, égouttée et émiettée

280 g de fromage frais, type St Morêt®
ou Philadelphia®

250 ml de crème fraîche épaisse entière

75 g de sucre glace, tamisé

Pour servir

4 figues mûres, coupées en 4

4 c. à soupe de graines de grenade

1 c. à café de feuilles de thym

Pour préparer la chapelure, mixez le sucre, les pistaches et les amandes dans un mixeur jusqu'à ce que le mélange soit grossièrement haché. Ajoutez les biscuits au gingembre et mixez à nouveau pour obtenir une chapelure grossière. Vous pouvez bien sûr procéder à la main. Dans une casserole à feu doux, faites cuire le beurre et la chapelure en remuant pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit odorant et doré, puis réservez-le pour qu'il refroidisse complètement. Cette préparation peut être réalisée jusqu'à 4 j à l'avance et conservée dans une boîte hermétique.

Pour préparer le sirop de miel, mettez 75 g de miel dans une petite casserole avec le jus d'orange, la gousse de vanille (réservez les graines) et le thym. Faites chauffer très doucement pendant quelques minutes pour faire fondre le miel et l'imprégner de vanille et de thym. Réservez pendant 30 min pour laisser le mélange refroidir complètement et épaissir. Filtrez-le avant de l'utiliser si vous voulez qu'il ait l'air raffiné ; ou retirez simplement la gousse de vanille. Cette préparation peut être réalisée quelques jours à l'avance et conservée au frais jusqu'à son utilisation.

Pour préparer l'appareil à cheesecake, dans un mixeur, mixez le miel restant avec la feta, le fromage frais, la crème fraîche épaisse entière, le sucre glace et les graines de vanille réservées pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la feta soit bien lisse. Ne mixez pas trop, car le mélange risque de cailler. Il vaut mieux qu'il reste quelques morceaux de feta dans le mélange, alors jouez la carte de la prudence. Incorporez le zeste d'orange râpé pour terminer. Ce mélange peut être couvert et réfrigéré pendant 3 j.

Pour servir, répartissez généreusement la plus grande partie du mélange de chapelure – gardez-en un peu pour la décoration – le mélange de feta, les figues, les graines de grenade et le thym dans des verrines. Versez le sirop de miel à la cuillère sur le dessus – il doit couler sur les couches de fruits et de fromage frais – et terminez par la chapelure restante.

