Cheesecake au foie gras

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 200g de foie gras
- 250g de fromage blanc
- 60g de crème liquide
- 2 œufs
- Piment d'Espelette
- 100g de spéculoos
- 60g de beurre
- 2 feuilles de gélatine
- 250g de confiture de figues

La **recette**

Etape 1

Faire bouillir la crème liquide avec le foie gras, mixer le tout.

Etape 2

Concasser les spéculoos, les mélanger au beurre ramolli et former une couche fine dans le
fond de l'emporte-pièce.

Etape 3

Dans un récipient, mélanger le fromage blanc, la crème de foie gras, les œufs et le piment
d'Espelette. Verser le mélange sur le fond de spéculoos.

Etape 4

Enfourner 45 minutes à 140°C puis réserver au réfrigérateur.

Etape 5

Faire chauffer la confiture de figues dans une casserole et y ajouter les feuilles de gélatine
préalablement ramollies. Mélanger le tout.

Etape 6

Napper le cheesecake avec la confiture et laisser refroidir à nouveau quelques heures. Une
fois le nappage solidifié, découper les étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.