KIKKOMAN

Cheesecake de citrouille aux cranberries, caramel et noisettes

durée totale **90 min.** **20 min.** temps de préparation **70 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.775 kJ / 663 kcal

Matières grasses: **49 g** Protéines: **15 g**
Glucides: **38 g**

INGRÉDIENTS

8 portions

Pour le fond de tarte

150 g	de biscuits aux céréales complètes
30 g	de beurre fondu
1 càc	de zeste d'orange râpé

Garniture du cheesecake

100 g	de chocolat blanc
40 g	de beurre
700 g	de fromage cottage
3	oeufs
150 g	de purée de potiron
2 càs	de cranberries séchées

Sauce caramel

100 g	de sucre semoule
1 càs	de beur
200 g	de crème fouettée
1 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman

Pour servir

100 g	de noisettes

PRÉPARATION

Étape 1

150 g de biscuits aux céréales complètes - **30 g** de beurre fondu - **1 càc** de zeste d'orange râpé
Préchauffer le four à 180 °C. Mélangez les biscuits écrasés avec le beurre fondu et le zeste d'orange râpé. Presser le mélange dans un plat allant au four recouvert de papier sulfurisé. Cuire au four pendant 10 minutes, puis laisser refroidir.

Étape 2

100 g de chocolat blanc - **40 g** de beurre - **700 g** de fromage cottage - **3** œufs - **150 g** de purée de potiron
Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie. Réserver le temps que le mélange refroidisse. Mélanger ensuite le fromage de cottage avec les œufs et la purée de potiron.

Étape 3

2 càs de cranberries séchées
Ajouter le mélange chocolat-beurre et les cranberries séchées au fromage cottage. Mélanger soigneusement les ingrédients et verser le mélange sur le fond de tarte précuite. Cuire pendant une heure au four à 180 °C. Laisser refroidir avec la porte du four légèrement entrouverte.

Étape 4

100 g de sucre semoule - **1 càs** de beurre - **200 g** de crème fouettée - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
Étaler uniformément le sucre sur une poêle lisse et antiadhésive. Faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il fonde, sans remuer. Faire tourner

doucement la poêle si nécessaire. Ajouter ensuite le beurre et mélanger vigoureusement avec un fouet en silicone. Verser progressivement la crème et la sauce soja en remuant constamment. Cuire 2-3 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Étape 5

100 g de noisettes

Verser le caramel sur le cheesecake refroidi et décorer avec quelques noisettes.