

# Cheesecake aux pommes caramélisées et pain d'épices

## Ingrédients

- 6 tranches de pain d'épices
- 4 grosses pommes
- 80 g de sucre semoule
- 50 g de beurre demi sel
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 130 g de ricotta
- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 1 c à café de liqueur de pommes

## Pour la présentation

- 1 c à soupe de sucre glace
- 1 c à café de cannelle en poudre.

## Préparation

- Chemiser un moule à charnières(de préférence) avec du papier sulfurisé
- Emietter les tranches de pain d'épices, puis les répartir dans le fond du moule en tassant bien.
- Peler et épépiner les pommes, puis les couper en lamelles pas trop fines.
- Faire fondre le beurre demi-sel dans une grande poêle, ajouter les pommes en lamelles, 50 g de sucre semoule et la pincée de cannelle en poudre.
- Laisser caraméliser, retirer du feu et laisser refroidir.
- Préchauffer le four sur thermostat 3 ou 4 (four doux)
- Dans une terrine fouetter la ricotta avec 30 g de sucre semoule, les œufs entiers et la crème.
- Bien mélanger et ajouter la liqueur de pommes.
- Disposer les pommes caramélisées ( en garder quelques lamelles pour la décoration)sur le fond en pain d'épices. Verser dessus la préparation à la ricotta.
- Mettre le gâteau à four doux pendant 45 minutes environ
- Laisser refroidir dans le four éteint.
- Après complet refroidissement, placer le cheesecake au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- Mélanger dans une petite coupelle le sucre glace et la cannelle en poudre.
- Au moment de servir, démouler, ôter le papier sulfuriser et placer le cheesecake sur un plat de service.
- Saupoudrer le dessus du mélange sucre glace-cannelle, puis disposer les lamelles de pommes caramélisées réservées.