**Cheesecake chocolat-poire**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Le fond :
- 200 g de spéculoos**
**- 75 g de beurre**
**- 150 g de noisettes**
**Les poires caramélisées :
- 4 poires**
**- 300 g de sucre**
**- 30 g d'eau**
**La crème chocolat :
- 250 g de chocolat noir**
**- 5 càs de café fort**
**- 700 g de Philadelphia®**
**- 4 œufs**
**- 200 g de sucre
Le décor :
Glaçage au chocolat :
- 125 g de chocolat
- 125 g de crème
Ou tout simplement comme moi :
- Quelques noisettes**
**- poires confites**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four :
- à 175°C (Chaleur tournante) pour le fond
- à 150°C (Chaleur tournante) pour le gâteau**

**Les poires caramélisées :**
Éplucher les poires et retirer le cœur.
Couper la chair en petits dés.
Faire chauffer le sucre et l'eau pour obtenir un caramel doré.
Hors du feu, ajouter les dés de poires.
Laisser cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les poires soient tendres et caramélisées.
Laisser refroidir dans le caramel puis les égoutter (garder le caramel).

**Le fond du gâteau :**

Faire torréfier légèrement les noisettes à la poêle.
Les frotter pour enlever le maximum de peaux.
Laisser refroidir puis les hacher grossièrement au couteau.

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
Mixer finement les biscuits.
Ajouter le beurre puis les noisettes et mixer pour obtenir une pâte croquante.
Tasser la pâte au fond du moule.
Enfourner pour 15 minutes.
Laisser refroidir.
Réduire la température du four.
**La crème au chocolat :**

Faire fondre le chocolat avec le café au bain-marie ou comme moi au micro-ondes.
Bien remuer et laisser tiédir.
Fouetter le Philadelphia® avec les œufs et le sucre pour obtenir une crème lisse.
Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
**Le gâteau :**
Mettre la moitié de la crème sur le fond de biscuits.
Déposer les poires égouttées.
Couvrir avec le reste de la crème.
Enfourner pour 30 minutes : Les côtés sont fermes et le centre encore tremblotant.
Sortir du four et laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur pendant plusieurs heures (moi je l'ai fait la veille).
Lorsque le gâteau est bien froid le démouler.
**Le décor :**
**Glaçage au chocolat :**

Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat en morceaux.
Remuer jusqu'à obtention d'une crème lisse.
Laisser tiédir.
Déposer le gâteau sur une grille et le napper de chocolat.
Laisser refroidir avant de déposer le gâteau sur le plat de service.
**Décor tout simple :**

Faire caraméliser quelques noisettes torréfiées dans un peu de caramel de poire.
Les égoutter et les laisser refroidir sur un papier cuisson.
Déposer le gâteau sur le plat de service.
Les décorer de quelques lamelles de mini poires confites (ou de poires fraîches passés dans le caramel).
Garnir avec les noisettes caramélisées et verser un filet de caramel sur la surface.
Garder au frais jusqu'au moment du service.