 **Cheesecake exotique**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/04/Cheesecake-exotique-_DSC0317_25225.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit :  
- 60 g de sablés bretons  
- 90 g de spéculoos  
- 50 g de beurre fondu  
- 30 g de noix de coco râpée  
Compotée d'ananas :  
- 250 g d'ananas surgelé  
- 50 g de sirop d'agave  
- 30 g de beurre  
La crème :  
- 250 g de Philadelphia  
- 130 g de fromage blanc  
- 100 g de crème fraîche épaisse  
- 2 œufs  
- 60 g de sucre  
- 65 g d'ananas et papaye confits  
- ½ citron vert  
- ½ càs de Maïzena  
- 3 càs de sirop à la piña colada  
Gelée à la mangue :  
- 200 g de tranches de mangue surgelée  
- ½ citron vert  
- 4 g de gélatine (2 feuilles)  
Décor :  
- 90 g de jus d'ananas  
- 75 g d'ananas surgelé  
- 2 g de gélatine (1 feuille)**

**1 moule à cake en silicone décerclable de 24 cm de longueur  
1 cadre rectangulaire de 16 x 3 cm et de 2,5 cm de hauteur  
Préchauffage du four (chaleur tournante) à  
- 160°C pour le fond de biscuit  
- 100°C pour le cheesecake**

**Le biscuit :**Mixer les sablés et les spéculoos en poudre fine.  
Ajouter le beurre fondu et la poudre de noix de coco et donner 2 ou 3 impulsions pour mélanger le tout.  
Mettre une feuille de papier cuisson sur le fond du moule et tasser dessus la préparation de biscuits.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Sortir du four et réserver.  
**La compotée d'ananas :**Couper l'ananas en petits dés.  
Le mettre à chauffer dans une poêle avec le beurre et le sirop d'agave.  
Laisser caraméliser à feu vif en remuant.  
Réserver.  
**La crème :**Mettre dans un saladier la crème fraîche, le Philadelphia, le fromage blanc, le sucre, les œufs, le zeste finement râpé et le jus du demi citron ainsi que la Maïzena.  
Travailler au fouet jusqu'à ce que l'ensemble soit lisse.  
Ajouter le sirop et les fruits confits et mélanger.  
Répartir la compotée d’ananas sur le fond de biscuit.  
Verser la préparation au fromage sur le dessus.  
Enfourner (**100°C**) pendant 1 heure.  
Sortir du four et laisser refroidir.  
**La gelée de mangue :**Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
Mixer en purée fine les tranches de mangue dégelées. Ajouter le jus du demi-citron vert.  
Faire chauffer deux cuillerées de la purée et y dissoudre la gélatine essorée.  
Mélanger avec le reste de purée.  
Verser la préparation sur le cheesecake.  
Déposer le moule au réfrigérateur pendant au minimum 5 heures (2).  
**Le décor :**Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.  
Couper l'ananas en petits dés.  
Mouiller le cadre et le tapisser de papier film.  
Remplir le cadre avec les dés d'ananas.  
Faire chauffer le jus d'ananas et le laisser bouillir 2 à 3 minutes (3) puis y dissoudre la gélatine essorée. Laisser tiédir.  
Versez la gelée de fruits dans sur les ananas pour remplir le cadre.  
Filmer et réserver au réfrigérateur.  
**La présentation :**Au moment du dessert, décercler délicatement l'entremets et le déposer sur le plat de service.  
Décercler également la gelée d'ananas et la déposer au centre du cheesecake.  
Découper en tranches et servir.