

La Recette DU CHEF ANDRÉA TAGLIARINO



CHEESECAKE au praliné cacahuète

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

Sablé spéculoos

200 g de brisures de spéculoos
100 g de beurre

Cheesecake

600 g de philadelphia
60 g de sucre
3 oeufs
220 g de crème 35 %

Praliné cacahuète

100 g de cacahuète
50 g de sucre
1 g de fleur de sel

Chouchou cacahuète

360 g de cacahuètes
150 g de sucre
20 g de beurre
Eau

Crème ricotta vanille

300 g de mascarpone
220 g de ricotta
40g de sucre
1 gousse de vanille

Sablé spéculoos : Beurrez les huit cercles (8 cm de diamètre) à l'aide d'un pinceau. Faites fondre le beurre. Mixez les spéculoos dans un blender, puis ajoutez le beurre. Déposez le mélange au fond de chaque cercle et pressez bien à l'aide d'une cuillère.

Cheesecake : Préchauffez le four à 220°C en mode ventilation. Mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une consistance homogène. Versez dans chaque cercle l'appareil à hauteur à l'aide d'un verre mesureur. Enfourez pendant 7 min. Laissez refroidir, puis démoulez. Réservez au frais ; les cheesecakes doivent être servis froids.

Praliné cacahuète : Torréfiez les cacahuètes au four à 180°C pendant 7 min. Dans une casserole faites fondre le sucre à petit feu jusqu'à obtenir un caramel de couleur blond. Coulez le caramel sur les cacahuètes et laissez refroidir totalement. Mixez au blender jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Chouchou cacahuète : Faites un caramel à sec, ajoutez les cacahuètes et enrobez-les bien. Ajoutez le beurre. Débarrassez sur un papier sulfurisé.

Crème ricotta vanille : Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Dressage : A l'aide d'un pinceau, étalez le praliné au fond de l'assiette, parsemez de brisure de chouchou, déposez une part de cheesecake au centre. A l'aide d'une poche à douille, déposez le praliné sur le cheesecake et ajoutez quelques chouchous. Faites une quenelle de crème ricotta et déposez-la sur le cheesecake.



ROC SEVEN BIARRITZ
14 RUE DU PORT VIEUX, BIARRITZ, 05 59 24 41 84
fahrenheitseven.com/biarritz
@rocseven_biarritz



PUBLI-INFORMATION

Roc Seven. Un style affirmé au cœur du Port-Vieux

À deux pas de l'océan, Roc Seven Biarritz révèle son style : une adresse chaleureuse où l'esprit familial de la maison Fahrenheit Seven rencontre l'âme basque.

Dès l'entrée, le décor se découvre tout en matières naturelles, teintes chaudes, lignes contemporaines. Une atmosphère accueillante pensée comme une parenthèse élégante et décontractée. Le restaurant s'ouvre largement sur deux terrasses en rooftop, face à l'un des plus beaux panoramas de la côte. Parfaites pour savourer un petit-déjeuner ou un déjeuner au rythme des embruns, elles deviennent, dès le printemps, le rendez-vous idéal pour profiter des couchers de soleil au son des DJ en résidence.

GÉNÉROSITÉ EN PARTAGE

En cuisine, le chef Andréa orchestre une carte généreuse, où produits locaux et influences italiennes dialoguent

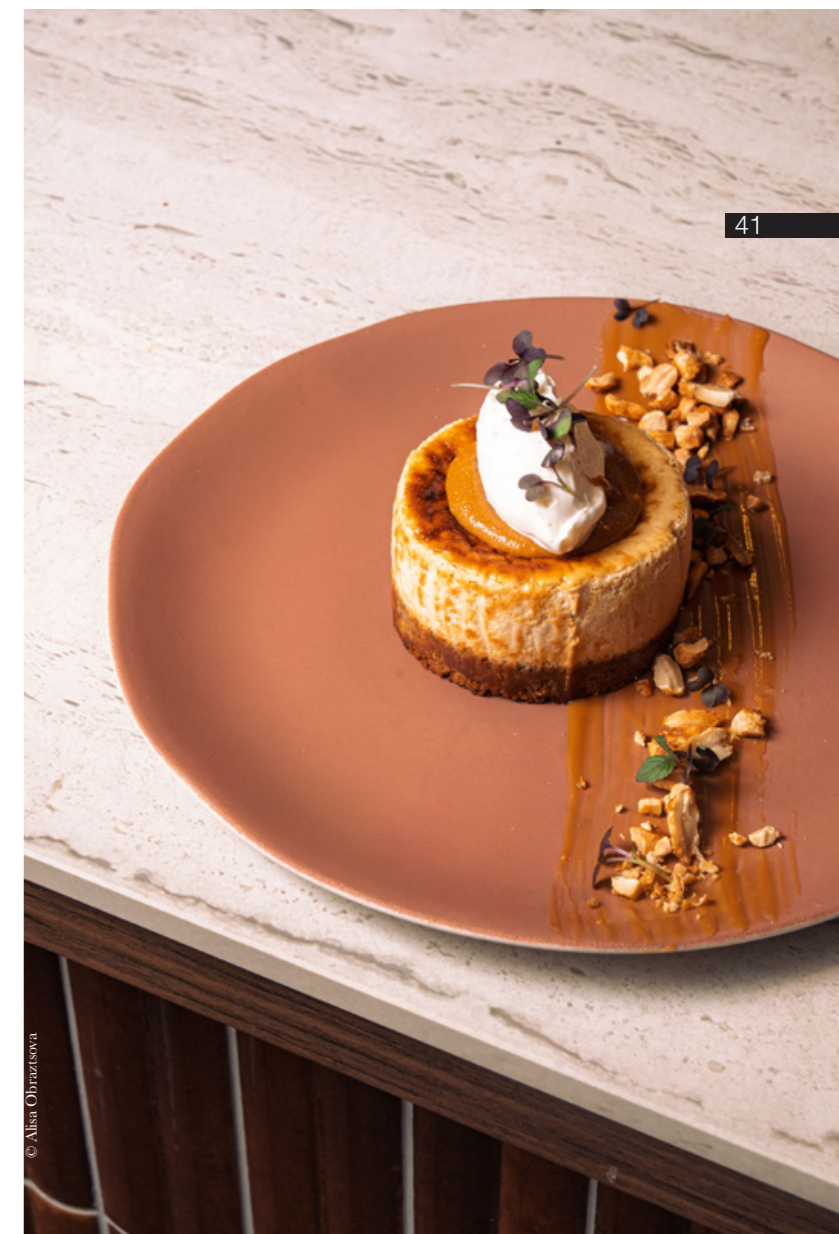
sans contrainte. La convivialité est un ingrédient à part entière, entre assiettes à picorer en apéritif, grandes tables et banquettes à partager, et un service attentif. Roc Seven, c'est aussi un art de vivre prolongé par son hôtel, dont les 9 chambres et suites invitent à ralentir. Une atmosphère apaisée, à la fois design et cocooning, idéale pour un week-end inspiré ou une échappée gourmande. Adresse de caractère autant que lieu de rencontres, Roc Seven Biarritz s'impose comme l'un des nouveaux repères du Port-Vieux, qui cultive la convivialité et la douceur de vivre. Ici, on vient pour la table, on reste pour l'ambiance et on revient pour la sensation d'être un peu chez soi, les yeux tournés vers l'océan.



ROC SEVEN BIARRITZ
BIARRITZ

14 rue du Port Vieux
Biarritz
05 59 24 41 84

@rocseven_biarritz



© Alisa Obraztsova