

CHEESECAKE CITRON



Temps de préparation: 30mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 100g Sucre (cheesecake)
- 200g Bâtons aux noisette / Recettes dans biscuits
- 100g Beurre (cheesecake)
- 120g Bâtons noisettes / recette dans rubrique biscuits
- 250g Crème entière 30g mg (cheesecake)
- 5 Feuilles de gélatine (cheesecake)
- 180g Yaourt nature (cheesecake)
- 200g Fromage à tartiner Philadelphia (cheesecake)
- 2 Citron jaunes BIO (cheesecake)
- 150g Jus de citron (Crème au citron)
- 50g Sucre (Crème au citron)
- 1 Oeuf (Crème au citron)
- 1cs Maïzena (Crème au citron)
- 100g Beurre (Crème au citron)
- 1 pincée Sel (Crème au citron)

Préparation:

- Cheesecake: Huiler le cercle d'un moule à charnière (Ø 24 cm), puis le chemiser de film alimentaire. Chemiser le fond du moule de papier cuisson.
- Mettre 100g sucre dans le bol de mixage, pulvériser 20 sec/vitesse 10 et transvaser dans un récipient.
- Mettre les 200 g de bâtonnets aux noisettes dans le bol de mixage et émietter 10 sec/vitesse 8.
- Ajouter 100g de beurre, chauffer 3 min/100°C/vitesse 1, mélanger 10 sec/vitesse 4, répartir dans le moule préparé en tassant bien. Enfoncer les 120 g de bâtonnets aux noisettes coupés en deux tout le long du bord, réserver au frais. Nettoyer le bol de mixage à l'eau froide.
- Insérer le fouet. Mettre 200 g de crème entière dans le bol de mixage et fouetter en chantilly en surveillant sans sélectionner le temps de travail/vitesse 3 jusqu'à la consistance désirée. Ôter le fouet, transvaser la chantilly dans un récipient et réserver au frais.
- Mettre 50 g de crème entière et la gélatine dans le bol de mixage et chauffer 3 min/75°C/vitesse 1.
- Ajouter 180g yogourt et mélanger 10 sec/vitesse 3.
- Ajouter 200g fromage frais, 100g sucre pulvérisé et 2 zeste des citrons, mélanger 20 sec/vitesse 4, transvaser dans un récipient et incorporer délicatement la chantilly. Répartir la masse dans le moule et laisser prendre au moins 4 heures à couvert au réfrigérateur. Pendant ce temps, préparer la crème au citron.
- Crème de citron: Mettre dans le bol de mixage 150g jus de citron, 50g sucre, l'œuf, 1 cs amidon de maïs, 100g beurre et le sel et mélanger 5 sec/vitesse 5. Cuire ensuite 5 min/100°C/vitesse 2, transvaser dans un récipient, laisser refroidir 45 minutes à couvert et réserver. Nettoyer le bol de mixage à l'eau froide.

- Sortir le cheesecake du réfrigérateur, détacher délicatement le cercle du moule. Faire glisser le cheesecake sur un plat à tourte, ôter le papier cuisson. Lisser la crème au citron 4 sec/vitesse 4, en étaler la moitié sur le cheesecake, présenter le reste à part.