© smablog 2007

CHEESE-CAKE

Ingrédients pour 8 personnes :

Cheese-cake :
200 gr de biscuits (type galettes bretonnes)
80 gr de beurre mou
400 gr de fromage frais (St Morêt, Kiri, Carré Frais ou Philadelphia cheese)
100 gr de crème liquide
3 œufs
100 gr de sucre en poudre
zeste d'un citron

Lemon curd :
100 gr de sucre
2 œufs
35 gr de beurre fondu
2 citrons

• Préchauffez le four Th 5 (150°C). Concassez les biscuits avant de les mettre dans le bol du mixer. Mixer pour obtenir une pourdre grossière.
• Dans un saladier, mélangez les biscuits avec le beurre pommade. Répartissez dans le fond du moule en tassant légèrement.
• Préparez la garniture : mélangez le fomage de votre choix et la crème. Ajoutez 3 œufs et 100 gr de sucre ainsi que le zeste d'un citron (on peut mixer cette préparation pour qu'elle soit bien onctueuse et lisse).
• Versez la crème dans le moule (environ 20cm x 20cm) recouvert de biscuits et faire cuire 40 min Th 5.
• Laissez refroidir 1 heure à l'air libre.
• Pendant ce temps préparez le lemon curd : dans une casserole fouettez 100 gr de sucre et 2 œufs, ajoutez le jus de 2 citrons et le zeste d'un citron, additionnez le beurre fondu.
• Faire épaissir sur feu doux en remoant sans arrêt (5 à 10 minutes). Versez cette préparation sur le cheese-cake refroidi et remettre encore 2 heures au frais.
• Servir avec un bon thé ou un café.