



Cheese cake au citron vert par Petit Bazar de Fille

www.petitbazardefille.com

Temps de préparation : 15 min

Temps de prise avec la mise au frigo : 4h minimum

Pour 8 parts

INGRÉDIENTS

- 600 gr de cream cheese Philadelphia classique (4 barquettes de 150 gr)
- 70 gr de beurre
- 60 ml de jus de citron vert (acheter 2 ou 3 citrons verts)
- 200 gr de palets breton (ou biscuits sablés au choix) (2 boîtes)
- 120 gr de sucre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 3 feuilles de gélatine (ou son équivalent en agar-agar)

Topping : garder vos coques de citron vert pour faire du zeste.

Se marie très bien avec du coulis de fruits rouges.



PRÉPARATION

- 1/ Prendre un plat assez haut pour faire le cheese cake. Soit un plat rond, soit rectangulaire type pyrex. (Tu peux voir le mien à la fin de la recette sur la "photo moche")
- 2/ Émietter dans le plat les palets breton le plus possible (sans laisser de gros morceaux) pour avoir une préparation en poudre (comme de la chapelure)
- 3/ Faire fondre le beurre (au micro-ondes ou à la casserole, comme ça te chante)
- 4/ Ajouter le beurre fondu à la poudre de palets breton et mélanger le tout de façon homogène et faire une belle couche au fond du plat (comme sur la "photo moche")
- 5/ Réservez au frais pendant 30 min.
- 6/ Dans un saladier, ajouter les 600 gr de cream cheese Philadelphia et 100 gr de sucre (garder 20 gr pour plus tard) et mélanger activement avec un fouet (pour avoir une belle préparation lisse)
- 7/ Presser les citrons verts pour obtenir 60 ml de jus de citron
- 8/ Mettre le jus de citron et les 20 gr de sucre restant dans une casserole et faire chauffer à feu moyen (il ne faut pas que cela bouille)
- 9/ Faire ramollir les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau chaude
- 10/ Incorporer les feuilles de gélatine dans le jus de citron/sucre et fouetter jusqu'à ce que la gélatine soit bien fondue.
- 11/ Verser la préparation dans le saladier avec le cream cheese/citron et bien fouetter
- 12/ Sortir son plat du frigo, et venir faire une belle couche avec l'appareil au fromage. Essayer de faire une couche lisse avec une spatule en silicone.
- 13/ Réservez au frais pendant au moins 4 heures pour que l'appareil au fromage prenne bien avec la gélatine.

Si vous voulez que votre appareil au fromage soit un peu moins épais, vous pouvez rajouter un peu de jus de citron en plus à l'étape 7 ;)

DÉGUSTATION

- Sortir le cheese cake au moins 15/20 min avant de le servir, histoire qu'il se ramollisse un peu.
- Pour le dressage : vous pouvez ajouter des zestes de citron vert par dessus (il faut bien garder les coques une fois le jus pressé du citron, ou avoir d'autres citrons !) et vous pouvez aussi accompagné le cheese cake de coulis de fruits rouges !

