



Cheesecake au citron et Philadelphia

Venu directement de New-York, le cheesecake connaît un véritable succès en France. Très facile à faire, il se déguste plus vite que son ombre.

PRÉPARATION :  Préparation 30 min Cuisson 1 h 45 min Repos 1 jour(s)

INGRÉDIENTS:

8 PERS.

Pour le biscuit:

250 g de biscuits thé de LU

100 g de beurre mou

quelques gouttes d'extrait de citron

Pour la crème:

750 g fromage blanc type Philadelphia (ou à défaut Saint-Môret)

150 g de sucre en poudre

2 c. à soupe rases de farine

le zeste d'un citron

le jus d'1/2 citron

1 c. à café d'extrait de citron

3 œufs + 2 jaunes d'œufs

125 g de crème épaisse

Pour la crème au citron (Lemon Curd):

3 citrons non traités (zeste + jus)

3 œufs battus

60 g de beurre mou

80 g de sucre glace

1.

Le biscuit : préchauffez le four à 180°C (th.6). Écrasez les biscuits en les mettant dans une petite poche congélation et en les pilonnant avec un rouleau à pâtisserie. Dans un saladier, mélangez le beurre fondu et les Lu émiettés du bout des doigts. Ajoutez quelques gouttes d'extrait de citron.

2.

Dans un moule à charnière, coupez un rond de papier sulfurisé du diamètre du moule pour en tapisser le fond. Garnissez avec la pâte de biscuits Thé de LU, tassez bien. Enfouez pour 10 min de cuisson.

3.

La crème : le four est toujours à 180°C (th.6). Battez le fromage blanc pendant 30 sec à l'aide d'un robot ou d'un mixeur pour le lisser. Ajoutez les ingrédients un par un, en battant brièvement à chaque fois: le sucre, la farine, le zeste, le jus de citron, l'extrait de citron, les œufs, les jaunes. Finissez par la crème fraîche en battant juste assez pour l'incorporer.

4.

Versez dans le moule le gâteau au fromage et enfouez. Au bout de 15 min, réduisez la température à 100°C et laissez cuire une heure. Une fois le gâteau cuit, laissez-le reposer au four pendant 1h, porte entrouverte. Sortez-le du four et laissez refroidir.

5.

Le lemon curd : dans une casserole, mélangez au fouet le sucre glace avec le beurre mou. Ajoutez les œufs battus, le jus des citrons ainsi que les zestes. Faites chauffer à feu très doux sans cesser de remuer. Le mélange doit épaissir et avoir la texture d'une crème. Une fois épaissi, retirez la casserole du feu et stoppez la cuisson en remplissant votre évier de glace (ou à défaut d'eau froide) et en y déposant votre casserole de crème.

6.

Montage : versez le lemon curd sur le cheesecake refroidi, étalez-le uniformément. Placez au frigo pendant 24 heures puis démoulez et dégustez.

