

Cheesecake au citron vert sur lit de passion

Temps de réalisation : 35 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 8 personnes :

Ingrédients :

500 g de fromage blanc à 40 % égoutté
10 cl de crème liquide entière
200 g de sucre semoule
5 oeufs
1 citron vert
2 cuillères à soupe de Maïzena
1 cuillère à café de vanille liquide
80 g de beurre
1 boîte de biscuit type Roudor ou Mont-Saint-Michel

Coulis de framboises :

125 g de framboises
30 g de sucre glace
2 fruits de la passion

Préparation :

- . Préchauffer le four à 180°C.
- . Beurrer un moule à manquer de diamètre de 26 cm et tapisser de biscuits, mélangés au beurre sur toutes les parois.
- . Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- . Laver et essuyer le citron. Le zester.
- . Le couper deux et récupérer tout le jus.
- . Mixer le fromage blanc, la crème liquide, les jaunes d'œuf, le zeste, le jus de citron, le sucre et la féculé, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- . Battre uniquement 4 blancs en neige, ajouter à la fin une cuillère à soupe de sucre et la vanille liquide sans cesser de fouetter.
- . Incorporer délicatement les blancs d'œuf à la pâte.
- . Verser la pâte dans le moule et cuire au four pendant 60 minutes à 180°C.
- . Laisser reposer 10 à 15 minutes dans le moule avant de le démouler.

Préparation du coulis :

- . Passer les framboises au tamis et incorporer le sucre glace et le jus de fruits de la passion filtré.
- . Réserver au frais.