



Toque & Tablier



Cheesecake au citron mûre, et graine de pavot

**Pour 6-8 personnes.
Préparation 30 min**

Mon secret n°1 chuchoté à l'oreille : Si vous voulez gagner du temps, ne faites pas le glaçage à la mûre : servez la gelée de mûres à côté au moment de la dégustation du cheesecake !

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 500 g de fromage Philadelphia
- 4 œufs
- 140 g de beurre doux

L'épicier :

- 125 g de sucre
- 300 g de sablés pavot sésame de Céréral Bio ou équivalent chez Bonne maman
- 300 g de gelée de mûres (Bonne Maman par ex.)

Le primeur :

- Le zeste d'un citron jaune non traité (l'équivalent d'une 1 cuillère à café)

1. Préchauffez le four à 160°
2. Préparons le biscuit : émiettez les biscuits en poudre fine dans votre mixeur. En parallèle, faites fondre le beurre au micro ondes. Dans une jatte, mélangez les biscuits émiettés avec le beurre jusqu'à la consistance d'une pâte « mouillée ».
3. Dans un moule à charnière (c'est-à-dire un moule duquel les bords peuvent être enlevés ou un moule en silicone) : étalez cette pâte de manière homogène et tassez bien. Réservez.
4. Pendant ce temps, préparons la crème : dans 2 jattes, clarifiez les œufs (séparez les blancs des jaunes). Dans la jatte contenant les jaunes, ajoutez le fromage, le sucre et mélangez au fouet électrique d'abord à vitesse lente (le temps que la préparation se détende) puis à vitesse plus rapide jusqu'à ce qu'elle soit plus liquide. Râpez la peau du citron, incorporez-la à la crème et mélangez.
5. Dans l'autre jatte, battez les blancs en neige fermes (voir mon geste associé) puis incorporez-les délicatement à la crème.
6. Versez cette préparation sur les biscuits émiettés et enfournez à mi-hauteur pour 30 minutes. A la sortie, il est normal que la préparation soit encore un peu tremblante au milieu. Afin que le dessus ne fissure pas à cause du choc thermique, laissez votre

cheese-cake 15 minutes dans le four éteint et porte entrouverte. Sortez-le et laissez-le refroidir à température ambiante et mettez-le au réfrigérateur pour 8h au moins.

7. Préparons le glaçage à la gelée de mûres : faites fondre la gelée au micro ondes. Mélangez bien pour qu'elle soit bien liquide (au besoin, mixez ou passez à travers les mailles fines d'une écumoire). Fouettez quelques minutes -avec un batteur électrique- pour la faire un peu refroidir (ne la laissez pas se figer, la gelée doit rester liquide).
8. Sortez le cheesecake du réfrigérateur, renversez sur le glaçage à la mûre dessus, laissez le glaçage se figer au frais pour 15 minutes environ. Envoyez !

Mon secret n°2 chuchoté à l'oreille : La cuisson est le secret d'un bon cheesecake. Il faut le cuire dans un four pas trop chaud et pendant longtemps. Votre cheesecake est cuit quand le dessus au centre doit être tremblotant, le froid du réfrigérateur achèvera de le solidifier.