

Cheesecake au citron et fruits sans cuisson

Matériel :

- Un moule à manqué amovible d'environ 26 cm (ou des verrines)
- Un batteur (chantilly dans la recette!)



Ingrédients :

Pour la croûte :

- 150 g de beurre coupés en petits dés
- 300 g de spéculos

Pour la crème :

- 1 gousse de vanille ou bien une CàC d'essence de vanille
- 700 g de Philadelphia (ou St Moret, ou de fromage maison)
- 175 g de sucre en poudre
- 1 beau citron (ou une orange) non traité
- 35 cl de crème fleurette entière
- 2 feuilles de gélatine

Pour le montage :

- 500g de fraises

Préparation de la base en biscuit :

- Ecraser les biscuits au mixeurs (ou dans un sac congélation, avec le rouleau à pâtisserie en bois).
- Faire fondre le beurre et mélanger intimement aux biscuits écrasés.
- Déposer dans le moule à manqué avec le fond recouvert de papier sulfurisé au préalable. Bien tasser. Réserver au réfrigérateur.

Préparation de la crème :

- Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Mélanger le fromage, le sucre et le zest du citron.
- Faire chauffer le jus de citron et, hors du feu, ajouter la gélatine. Ajouter au mélange précédent.
- Une fois le mélange à température ambiante, battre la crème fraîche et l'incorporer au mélange.
- Déposer sur le dessus la base biscuit du gâteau et réserver au frais minimum une nuit.

Montage final :

- Sortir le gâteau au moins 30 minutes avant de le servir (pour que la couche de biscuit soit moins dure).
- Au moment de servir, décorer de 500g de fraises.