

les recettes d'Alice

Cheese cake Very french



4 pers



USA



4 saisons



**



*



45min

INGREDIENTS

500g de fromage blanc
4 cs de st moret
4 cs de crème fleurette
3 cs de beurre

175g de petit beurre
3 feuilles de gélatine
1 citron non traité
100g de pépites chocolat noir

MATERIEL NECESSAIRE

Cercle à pâtisser- poussoir - zesteur – stylo à décorer

PREPARATION ET REALISATION

1-Placez les petits-beurre dans un sac en plastique et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie. Mélangez ces miettes avec le beurre. Disposez les 4 cercles sur une assiette plate, garnissez le fond des cercles avec le mélange beurre biscuit en tassant bien avec un poussoir. Réservez au réfrigérateur.

2-Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez la crème. Retirez-la avant frémissement et ajoutez les feuilles de gélatine. Remuez pour faire fondre.

3-Zestez le citron et pressez son jus. Dans un saladier, mélangez le fromage blanc, le Saint-Môret, le jus du citron, son zeste râpé et la crème. Versez dans les 4 cercles. **Remettre au réfrigérateur 4 h.**

4-Démoulez les cercles à l'aide d'une lame de couteau. Faites fondre au bain marie les pépites de chocolat (ne pas dépasser les 40°). Remplir le stylo à décorer. Faites des décors selon inspiration. Sou poudrer de cacao.

CONSEILS ET ASTUCES

.Vous pouvez utiliser un moule à manqué démontable pour réaliser un gâteau pour 8/10 personnes.

Alice Délice

