



CHEESECAKE AU CITRON

GUIDE DE PREPARATION

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 45 min

Temps de repos: 12 h

Nombre de personnes: 6

INGREDIENTS

- 400 g de fromage blanc à 0% de MG
- 100 g de petits biscuits (type petits beurre ou spéculoos)
- 75 g de sucre roux
- 50 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 3 œufs
- 1 citron
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de fécule de maïs

PREPARATION

ÉTAPE 1 Préchauffez votre four à 200° (th.6/7). Dans un mixeur, broyez les biscuits. Une fois les biscuits réduits en poudre, transférez-les dans un saladier et mélangez-les à la compote et au sucre vanillé. Versez le tout dans un moule à manqué préalablement beurré et tassez bien à l'aide du dos d'une cuillère. Réservez au frais.

ÉTAPE 2 Lavez puis râpez le citron pour en retirer les zestes. Coupez ensuite le citron en 2 pour en extraire le jus. Réservez dans un bol. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre roux. Ajoutez alors le fromage blanc, la fécule de maïs, les zestes de citron et le jus de citron. Mélangez bien le tout. Montez les blancs en neige bien ferme puis incorporez délicatement les blancs au mélange, à l'aide d'une maryse ou d'une spatule. Le mélange doit être homogène. Versez ensuite la préparation dans le moule sur les biscuits. Lissez bien la surface.

ÉTAPE 3

Enfournez le cheesecake pendant 45 min environ en baissant la température à 180° (th.6). Dès que le cheesecake est doré, sortez-le et laissez refroidir 12 heures au frigo. Servez bien frais.