

Recette. Cheesecake au Lemon curd

Cette recette de gâteau au fromage vous est proposée avec un nappage à la crème de citron. Communément rencontré sous le nom de « cheesecake », ce gâteau trouve son origine dans la Grèce antique et a été diffusé à travers l'Europe lors des invasions romaines. Il s'est notamment imposé en Allemagne et en Pologne, et c'est la communauté juive polonaise qui l'a rendu populaire outre-atlantique dans les années 1900. Depuis, on le décline à toutes les sauces !

Ingrédients

– Pâte :

- 200g de biscuits à la cannelle, sablés ou biscuits à thé
- 50g de beurre mou ou margarine
- 40g de sucre roux

– Crème :

- 400g de mascarpone ou tofu soyeux
- 20 cl de crème fraîche ou crème végétale
- 5 œufs
- 200g de sucre roux
- 1 citron bio (jus + écorce râpée)
- 2 cuillères à soupe rases de farine ou féculé

- Lemon curd :

- 3 citrons bio (jus et zestes)
- 2 oeufs
- 60g de beurre ou margarine
- 100g de sucre roux

Préparation

- Pâte :

Écraser finement les biscuits, ajouter le beurre et le sucre, puis mélanger. Prendre un moule rond à bords hauts, idéalement avec fond amovible, utiliser une feuille de papier de cuisson, ou graisser le moule. Répartir la pâte avec les doigts en tassant la préparation. Suivant le diamètre du moule, si la quantité est suffisante, habiller les bords. Enfourner 15 minutes à 180° (Th6). Laisser refroidir.

- Crème :

Battre avec énergie le beurre et le sucre. Casser les œufs, battre à nouveau. Ajouter la farine tout en mélangeant, puis le mascarpone, la crème et le citron. Verser le tout sur la pâte et enfourner 1 heure à 100-120° (Th4). Laisser refroidir dans le four avec la porte entrouverte.

- Lemon curd :

Faire cuire au bain-marie, à feu très doux, les œufs préalablement battus, le beurre, les citrons et le sucre. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème soit onctueuse et épaisse. Laisser refroidir. Napper le cheesecake et réserver au frais

au moins 6 heures, idéalement une nuit, ainsi il gagnera en fermeté.

Remarques

Pour la crème, on peut aisément utiliser divers fromages frais: fromage blanc, ricotta, fromage cottage... Le citron permet de retrouver l'ancienne saveur aigrelette procurée par la faisselle.

Le cheesecake peut également être servi avec une crème glacée, un nappage au chocolat, un coulis de fruits, ou être décoré avec des fruits frais ou secs...

Le lemon curd permet aussi de confectionner des tartes au citron meringuées, ou de garnir des macarons et des gâteaux roulés. Et c'est simplement délicieux sur une tartine!

