



Eric Charlier
Cours de pâtisserie

www.ericcharlier.com

06 77 54 08 79

CHEESE-CAKE

(6 personnes)



Pâte :

30 biscuits Thé de "Lu"

120 g de beurre

30 g de sucre

15 g de farine

Écraser les biscuits avec le beurre, le sucre et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrer 6 moules en silicone ou cercles en inox de 7 cm de diamètre et les chemiser de pâte avec les doigts sur 4 à 5 mm d'épaisseur autour et au fond du moule.

Déposer les moules sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Réserver au froid pendant la préparation de la garniture.



Mousse au fromage frais :

90 g de fromage blanc

90 g de fromage frais demi-sel

100 g de crème liquide

5 g (1 c. à café) de levure chimique

le zeste d'un citron

1 œuf

2 blancs d'œufs

50 g de sucre en poudre

Préchauffer le four à 160°C.

Râper le zeste du citron.

Dans un saladier, mélanger les 2 sortes de fromages et la crème.

Ajouter la farine, la maïzéna, le zeste, l'œuf puis la levure en dernier.

Fouetter le tout pour bien alléger le mélange.

Monter les blancs d'œufs au batteur électrique et incorporer le sucre lorsque les blancs commencent à rafermir.

Continuer à fouetter pendant une à deux minutes. Incorporer les blancs au reste du mélange jusqu'à obtenir une mousse homogène.



Garniture :

150 g de coulis de fruits rouges

Garnir aussitôt les moules jusqu'à 1 cm du bord et enfourner pendant 25 à 30 minutes.

Après cuisson, laisser refroidir avant de démouler délicatement, puis servir accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Le cheese-cake peut être dégusté froid ou à température ambiante.