



CHEESECAKE
AU CITRON VERT

CHEESECAKE AU CITRON VERT

Ingrédients

pour 6 personnes :

- ▶ 12 biscuits au gingembre type Walker, Stanley's ou Jacob's ou à défaut des biscuits spéculoos
- ▶ 1 c à c de gingembre moulu
- ▶ 60cl de crème fleurette
- ▶ 500g de fromage blanc
- ▶ 4 œufs
- ▶ 160g de sucre cristal
- ▶ 4 citrons vert

Préparation :

- 1 Battre les œufs et le sucre au fouet.
- 2 Ajouter le fromage blanc, puis la crème fleurette.
- 3 Ajouter le citron (jus + zeste).
- 4 Casser en gros morceaux les biscuits et les répartir dans des ramequins (ajouter une pincée de gingembre moulu si nécessaire, vous pouvez utiliser un moule rond à la place des ramequins).
- 5 Verser à hauteur l'appareil à cheese cake sur le biscuit.
- 6 Enfourner dans votre four vapeur à 130°C de 30 à 55 min en fonction de la taille des ramequins.
- 7 Laisser refroidir à température ambiante.

ASTUCE ELECTROLUX :

Et si on ajoutait sur le dessus quelques zestes de citron vert ?

