

CHEESE-CAKE AUX SPECULOOS NEW-YORKAIS

Cours de cuisine du 21 septembre 2016

Ingrédients (pour environ 8 ramequins)

16 spéculoos
4 CS (cuillères à soupe) de beurre ½ sel (= 30 g)
4 CS cassonade
250 g de fromage blanc
25 cl de crème liquide bien froide
le jus d'un citron
2 jaunes d'œuf
2 feuilles de gélatine
75 g de sucre semoule
[2 CC (cuillères à café) extrait de citron + colorant = facultatif]

Préparation

1. Émietter les spéculoos et les mélanger au beurre fondu et à la cassonade
2. Déposer une couche de brisure au fond des moules
3. Préparation de la mousse au citron : tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide (10 mn environ)
4. Fouetter la crème liquide pour obtenir une chantilly
5. Fouetter les jaunes d'œuf + sucre dans un grand saladier (jusqu'à ce que le mélange blanchisse)
6. Faire chauffer le jus de citron et y incorporer la gélatine essorée - laisser tiédir
7. Mélanger la préparation œuf/sucre au fromage blanc, puis y ajouter le jus de citron, puis la crème chantilly
8. Éventuellement ajouter extrait de citron + colorant Verser la mousse sur le biscuit
9. Laisser au réfrigérateur au moins 2-3 heures (ou faire la veille)

