

Recette : CHEESECAKE Á L'ORANGE !

Desserts



CHEESECAKE Á L'ORANGE !

INGRÉDIENTS

70 grammes de beurre
130 grammes de galettes bretonnes
3 feuilles de gélatine
1 orange (non traitée de préférence)
2 œufs
75 grammes de sucre en poudre
450 grammes de fromage frais à tartiner
20 centilitres de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre à feu doux.
2. Casser les galettes bretonnes en petits morceaux.
3. Mixer les morceaux de galettes.
4. Mélanger avec le beurre.
5. Sur un plat de service, déposer un cercle à pâtisserie de 20 centimètres de diamètre (de préférence) et de 3 ou 4 centimètre de haut.
6. Verser le mélange galette / beurre et tasser bien avec une cuillère.
7. Mettre au réfrigérateur.
8. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
9. Rincer l'orange.
10. Prélever le zeste d'orange et émincer-le finement.
11. Presser le jus d'orange.
12. Faire chauffer le jus d'orange dans une petite casserole.
13. Essorer les feuilles de gélatine entre vos mains.
14. Ajouter les feuilles de gélatine dans la casserole et laisser-les se dissoudre dans le jus d'orange.
15. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
16. Mélanger les jaunes avec le sucre et le zeste d'orange.
17. Ajouter le fromage frais, la crème et le jus d'orange.
18. Fouetter longuement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
19. Monter les blancs en neige, puis incorporer-les délicatement à la préparation précédente.
20. Verser la garniture dans le cercle à pâtisseries.
21. Mettre de nouveau au réfrigérateur pendant au moins **4 heures**
22. Servir bien frais.



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 4 heures



C'est à vous de jouer !