



MINI CHEESE CAKES

Ingrédients pour une vingtaine de financiers :

60 grs de beurre, 60 grs de sucre glace, 40 grs de poudre d'amandes, 30 grs de farine, 2 blancs d'oeufs

Ingrédients pour l'appareil à cheese cake :

2 jaunes d'oeufs, 60 grs de crème fraîche liquide, 20 grs de sucre en poudre, 120 grs de fromage frais type Saint Moret ou Philadelphia, 1 feuille 1/2 de gélatine, une noisette de beurre. Le zeste d'un citron très finement râpé.

Ingrédients pour la crème au beurre :

50 grs de beurre ramolli, 80 grs de sucre glace

Les mini financiers : Préchauffer le four à 180°. Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter les 2 blancs d'oeufs à température ambiante, puis le beurre fondu légèrement tiédi. Bien mélanger. Verser une petite cuillerée de cette préparation dans chaque empreinte d'un moule flexipan pour mini tartelettes. Ajouter 1 framboise sur chaque empreinte et enfourner pour une quinzaine de minutes. Démouler les mini financiers à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Les mini cheese cakes : Récupérer le moule à mini tartelettes, le rincer rapidement et l'essuyer. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Porter la crème fraîche à ébullition et verser sur les oeufs. Remettre dans la casserole et faire cuire jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine essorée et la noisette de beurre. Ajouter le zeste de citron finement râpé. Laisser tiédir un peu, puis couler cette crème dans chacune des empreintes du moule flexipan, (la quantité doit vous permettre de remplir une vingtaine d'empreintes). Glisser le moule au congélateur pour environ 20 minutes, le temps que la crème prenne.

La crème au beurre : travailler à la spatule le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'une pommade. (vous pouvez colorer en jaune à l'aide de quelques gouttes de colorant alimentaire). Mettre la crème dans une poche à douille en utilisant une douille de petit format.

Pocher la crème au beurre tout autour de chaque mini financier et poser au dessus un mini cheese cake retourné. Décor : poudre de noix de coco ou cacao.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com