

# Cheesecake au citron

Pour 8 à 10 personnes ♦ Préparation : 30 min ♦ Réfrigération : 6 h ♦ Cuisson : 1 h 10

- 1 kg de fromage blanc à 20 % de matière grasse
  - 4 œufs moyens
  - 2 citrons non traités
  - 200 g de sucre
  - 1/2 pot de gelée (ou marmelade) de citron
  - 1 pincée de sel fin
- Pour la pâte :
- 400 g de gâteaux secs (type sablés au gingembre)
  - 130 g de beurre + 20 g pour le moule
  - 1 cuil. à café de cannelle en poudre.

■ Préchauffez le four sur th. 5-6 (160 °C). Beurrez un moule rond à fond amovible. Couvrez le fond d'un cercle de papier sulfurisé.

■ Mélangez à la spatule les biscuits grossièrement émiettés avec 130 g de beurre fondu et la cannelle. Garnissez le moule de pâte (bords compris) sur 5 mm d'épaisseur. Réservez au frais.

■ Râpez finement le zeste des citrons. Mettez dans le bol d'un robot ménager puis mixez avec

le fromage blanc, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une masse légère et crémeuse.

■ Répartissez le mélange dans le moule puis égalisez la surface à la spatule. Faites cuire pendant 1 h 10 environ au centre du four.

■ Eteignez le four, laissez refroidir le biscuit, porte entrouverte. Dans une petite casserole, faites fondre la gelée de citron sur feu doux. Versez un demi-centimètre de gelée tiède sur la surface

du gâteau. Réservez au réfrigérateur pendant 6 h au mo

■ Démoulez le cheesecake sur un plat en le laissant posé sur le fond du moule. Servez bien

## **C**onseil

Préparez le cheesecake la veille, il sera plus moelleux et y gagnera encore en saveur.