

Cheesecake Infiniment citron à ma façon

Toutes les recettes de base sont de Pierre Hermé

Ingrédients pour un moule de 24cm :

Pâte sucrée:

250g de farine T55
150g de beurre
95g de sucre glace
30g de poudre d'amandes
2 pincées de fleur de sel
50g d'œuf
¼ de gousse de vanille

100g de beurre mou

Crémez le beurre puis ajoutez le sucre, puis la poudre d'amande, la fleur de sel, la vanille grattée, l'œuf puis la farine. Pétrissez jusqu'à ce que ça forme une boule. Divisez la pâte en 3 pâtons d'environ 200g. Mettez en 2 au congélateur et enfermez l'autre dans du film étirable et mettez au frais pour 4 heures. Au bout de ce temps, étalez la pâte sur 2mm et mettez au four à 170° pendant 12 minutes. La pâte doit avoir une belle couleur brun doré. Brisez cette pâte en morceaux et passez la au robot avec 100g de beurre mou. Posez votre cercle de 24cm (un moule à charnières sera parfait) sur une plaque recouverte de papier cuisson et étalez la pâte au fond en tassant bien. Gardez 1 heure au frigo avant de faire cuire à 150° pendant 12 minutes.

Biscuit cuillère :

25g de farine T45
25g de fécule de pomme de terre
73g de blancs d'œuf
45g de sucre
40g de jaune d'œuf
4g de glucose

Fouettez les blancs avec le sucre. Ajoutez y les jaunes et le glucose. Laissez tourner encore quelques secondes. Incorporez la farine et la fécule délicatement avec la maryse. Dressez un disque de 22cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson à l'aide d'une douille lisse de 8. Faites cuire 4 minutes à 240°.

A la sortie du four, retournez le disque sur un autre papier sulfurisé et décollez le premier.

Mettez au congélateur 1 heure.

Étalez de la marmelade de citron sur le biscuit côté plaque et retournez le sur le disque de pâte sucrée.

Crème au citron :

zeste d'un citron jaune

70g de sucre

70g d'œuf

55g de jus de citron

100g de beurre

Râpez le zeste et mélangez le au sucre. Ajoutez les œufs et fouettez l'ensemble. Ajoutez le jus de citron puis faites chauffer le mélange au bain-marie. Il doit atteindre 83°. Laissez tiédir cette crème à 60° avant d'ajouter le beurre et de mixer pendant 10 minutes au mixeur plongeant. Filmez au contact et réservez au frais.

Crème au cream cheese :

450g de Philadelphia (ou st morêt)

125g de sucre

20g de farine

20g de jaune d'œuf

100g d'œufs

30g de crème fraîche liquide

80g de crème au citron

Mixez le cream cheese avec le sucre pendant 2 minutes. Ajoutez la farine, le jaune et les œufs entiers, la crème et la crème au citron. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez le sur la pâte sucrée et faites cuire à 90° pendant 1 heure.

Mousse au cream cheese :

5g de gélatine ramollie dans l'eau froide

15g d'eau minérale

50g de sucre

30g de jaune d'œuf

100g de crème au citron

160g de Philadelphia

200g de crème liquide

Formez un sirop à 121° avec le sucre et l'eau. Fouettez les jaunes d'œuf et versez le sirop en continuant de battre jusqu'à complet refroidissement. Mettez à fondre au bain marie le cream cheese et la crème au citron. Ajoutez la gélatine essorée puis le mélange oeuf-sirop. Montez la crème liquide en chantilly et ajoutez la délicatement avec la spatule. Versez sur le gâteau refroidi. Mettez au congélateur pour au moins 4 heures.

Finitions :

Marmelade au citron
Chocolat blanc

Faites fondre le chocolat blanc et étalez le sur une feuille de papier cuisson. Laissez le prendre et coupez des morceaux irréguliers.

Sortez votre cheese cake du congélateur. Étalez la marmelade sur le dessus sur 2-3mm. Chauffez les bords du moule et enlevez le délicatement. Décorez avec les morceaux de chocolat sur le tour.