



# RECETTE DE PETITS CHEESECAKES

## INGRÉDIENTS

### CROÛTE

- 1 paquet de biscuits anglais
- 57 g de beurre (fondu)
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 1,5 cuillerée à soupe de romarin
- 1/2 cuillerée à café de sel

### FARCE

- 290 g de sucre fin
- 330 g de fromage frais
- 500 g de ricotta
- 1/2 cuillerée à café de vanille
- 65 ml de jus de citron
- 2,5 cuillerée à soupe de zeste
- 5 oeufs
- 1,5 cuillerée à soupe de maïzena
- 1,5 cuillerée à soupe d'eau

### CRÈME DE CITRON

- 160 g de sucre en poudre fin
- 6 jaunes d'oeufs
- Zeste de 2 citrons
- 100 ml de jus de citron
- 100 g de beurre froid (en petits cubes)

### MERINGUE

- 3 blancs d'oeufs
- 120 g de sucre en poudre fin

## PRÉPARATION

Faire préchauffer le four à 150°C.

Broyer les biscuits. Ajouter le beurre fondu, le sucre, le romarin et le sel aux miettes de biscuits. Répartir ce mélange sur deux moules de 25 x 25 cm.

Mélanger le sucre, le fromage frais, la vanille, le jus de citron et le zeste, la ricotta et les oeufs pour obtenir un mélange homogène. Mélanger la maïzena à l'eau. Ajouter au mélange de fromage frais. Répartir le mélange sur les deux moules.

Faire cuire le gâteau au fromage durant 60 minutes.

Laissez refroidir durant 40 minutes dans le four (porte fermée).

Laisser au moins une heure dans le réfrigérateur pour que le gâteau prenne de la consistance.

Pour la crème de citron, mettre les jaunes d'oeufs et le sucre dans une casserole à feu moyen. Râper le zeste de citron au-dessus de la casserole et ajouter le jus de citron. Fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Dès que le mélange a épaissi, retirer la casserole du feu et faire passer le mélange dans une passoire. Laisser refroidir et conserver dans le réfrigérateur.

Pour les meringues, faire monter les blancs d'oeufs en neige dans un bol bien dégraissé. Dès que la neige est consistante, ajouter progressivement le sucre. Continuer de fouetter (cela peut durer un quart d'heure) jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant et le sucre dissout. Cela peut être contrôlé en prenant un peu de meringue entre les doigts.

Couper le gâteau au fromage en carrés égaux et les recouvrir d'une bonne couche de crème de citron.

Ajouter ensuite une petite couche de meringue. Éventuellement à l'aide d'une poche à douille. Pour décorer, de petites plantes grasses peuvent être confectionnées avec le fondant.

Bon appétit !

POUR PLUS D'INSPIRATION, VISITEZ

**MA PLANTE MON BONHEUR**.FR