

La Cuisine des Anges

Cheese Cake à l’Abricot et au Chocolat Blanc

Crème de Citrons Verts

**Ingrédients pour 8 personnes :**

\* 250 grammes de biscuits Spritz

\* 125 grammes de beurre fondu

\* 400 grammes de fromage type St Moret

\* 200 grammes de chocolat blanc

\* 4 feuilles de gélatine + 2 autres

\*  1 grosse boîte d'abricots au sirop

\* 2 blancs d'oeufs

**Préparation :**

1) Faites fondre le beure sans le faire bouillir.

2) Dans un sac plastique, mettez vos biscuits. Ecrasez-les en sable fin avec un rouleau à pâtisserie.

3) Mélangez le beurre et les gâteaux, puis étalez ce mélange sur le fond d'un moule à bord amovible, préalablement recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. (plus pratique ensuite pour le démoulage) Réservez au frais.

4) Mettez les demi oreillons d'abricots à égoutter et surtout gardez le jus.

5) Mettez 4 feuilles de gélatine à tremper dans un peu d'eau froide.

6) Faites doucement fondre le chocolat. Essorez délicatement les feuilles de gélatine, puis incorporez-les au chocolat fondu tiède en prenant soin de bien les faire ce dissoudre.

7) Dans un grand saladier, fouettez le fromage frais. Ajoutez ensuite le mélange chocolat-gélatine et incorporez bien.

8) Montez les deux blancs en neige très ferme, puis incorporez-les au mélange fromage-chocolat-gélatine.

9) Découpez les oreillons en tranches épaisses et disposez-les sur la pâte. recouvrez avec le mélange précédent. Au besoin égalisez la suface en tapotant doucement le moule sur le plan de travail. Réservez au frais pour au moins 4 heures.

10) Pour finir, j'ai opté pour un miroir à l'abricot.Faites tremper les deux feuilles restantes de gélatine dans un peu d'eau. Faites chauffer le jus d'abricots préalablement réservé. Essorez délicatement les feuilles de gélatine, puis incorporez-les au jus d'abricot. Laissez un peu refroidir, puis versez très délicatement sur le dessus du chees cake.

11) Réservez au frais pour au moins deux à trois heures.

12) Au moment de servir, pensez à passer la lame d'un couteau tout autour de bord du moule avant de décercler.

La Crème de Citrons verts

**Ingrédients :**

\* 2 citrons verts

\* 2 jaunes d'oeufs

\* 10 cl d'eau

\* 1 cuillère à soupe rase de Maïzena

**Préparation :**

1) Avec un batteur électrique, mélangez le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.

2) Passez les citrons quelques secondes (15 à 20) au four à micro-ondes. Laissez reposez deux minutes, puis pressez-les.

3) Délayez la Maïzena dans l'eau, puis ajoutez le jus de citron et mélangez bien.

4) Versez sur les oeufs et le sucre, puis faites chauffer au bain-marie jusqu'à obtenir une consitance épaisse. Versez dans un récipient ou une coupe et réservez au frais jusqu'au moment de servir.