

# Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

Cyril Lignac nous propose dans l'émission « Le meilleur pâtissier » de ce mercredi 19 octobre de revisiter le cheesecake. En voici ma version très girly.

Pour cette recette un peu technique il vous faudra réaliser:

- une pâte sablée
- une crème à cheesecake
- des zestes de citron vert confits
- une chantilly à la fraise

Si chaque préparation ne pose pas de problème technique particulier, le montage des tartelettes vous demandera un matériel spécial et un peu de dextérité. J'ai essayé de vous donner le plus d'explications possibles pour éviter certains écueils...



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert

## Ingrédients: pour 8 tartelettes

Pour la crème du cheesecake

- 90 g de crème liquide entière
- 3 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 2 g de gélatine (une feuille)
- 10 g de beurre pommade
- menthe fraîche
- zestes d'un citron vert et la moitié de son jus
- 165 g de Philadelphia
- coulis de fraise (au rayon frais vers les pâtes sablées, feuilletées, etc ou en bocaux au rayon pâtisserie). Vous en aurez besoin également (une cuillerée à soupe) pour la chantilly.

Pour le glaçage des boules de crème

- gelée de coing et un peu d'eau

### Zestes de citron vert confits

- un citron vert (zeste et jus)
- 150 g d'eau
- 150 g de sucre

### Pour le sablé:

- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux
- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte ( j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- puis encore 65 g de beurre pommade

### Pour la chantilly fraise

- 150 g de crème liquide entière bien froide
- 50 g de mascarpone bien froid
- une cuillerée à soupe de coulis de fraise
- 2 gouttes de colorant rouge
- quelques gouttes de jus de citron

### Décoration

- fraises fraîches (juste l'extrémité pointue pour en faire des tout petits chapeaux)
- des fleurs roses en sucre (chez Alice Délice par exemple)

# Matériel

- poche à douille
- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre



moule - mini -  
demi - sphere

- une cuillère à pomme parisienne (d'un diamètre de 1 cm)



Cuillère à  
pomme  
parisienne

- Cercles à tarte rectangulaires de 124 x 43 x 30mm



cercle à tarte  
rectangulaire

- **une grande spatule: absolument nécessaire pour déplacer les tartelettes qui sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.**



une grande spatule:  
absolument nécessaire pour  
déplacer les tartellettes qui  
sont assez fragiles et ne  
peuvent être prises avec les  
doigts sous peine de se  
casser

## Préparation:

### Pour la crème à cheesecake

Commencez par la crème à cheesecake car il va falloir la passer au congélateur deux fois.

- Faites tremper votre gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Amenez la crème à ébullition et plongez-y les feuilles

de menthe. Coupez le feu et filmez la casserole. Laissez infuser 20 mn. Puis passez la crème dans une passette en écrasant bien les feuilles de menthe.



Amenez la crème à ébullition et plongez-y les feuilles de menthe.



Coupez le feu et filmez la casserole

- Fouettez les jaunes et le sucre: le mélange doit blanchir.



Fouettez les jaunes et le sucre: le mélange doit blanchir

- Ajoutez la crème parfumée à la menthe (mais débarrassée des feuilles) au mélange jaune sucre et remettre à chauffer. Comme pour une crème anglaise ne dépassez pas 85°. Le mélange doit napper la cuillère et si vous passez le doigt sur la spatule vous devez pouvoir faire un trait qui ne se recouvrira pas de crème si vous penchez votre spatule.



Cuire comme une crème anglaise

- Ajoutez la gélatine essorée entre vos doigts à la crème chaude. Versez le tout sur le Philadelphia. Mélangez vivement.



Ajoutez la gélatine essorée entre vos doigts à la crème chaude. Versez le tout sur le Philadelphia

- Ajoutez le beurre et mixez le tout. Puis incorporez le zeste et le jus du demi citron vert.



Ajoutez le beurre pommade





Puis incorporez le zeste et le jus du demi citron vert.

- Moulez cette préparation dans les moules demi sphère et mettre au congélateur.



Moulez cette préparation

- Quand la préparation est prise évidez légèrement les

demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne.



évidez légèrement les demi sphères avec la cuillère à pomme parisienne

- Versez-y un peu de coulis de fraise. Faites en sorte que le coulis ne dépasse pas le niveau des demi sphères. Remettez au congélateur.



Versez-y un peu de coulis de fraise

- Quand le coulis est pris, assemblez les demi sphères pour former une petite bille. Pour cela arasez avec un couteau qui coupe bien la surface plate des demi sphères de manière à ce qu'elles soient le plus jointives possible. Puis lissez le tour, à l'endroit de la jointure avec vos doigts. Remettez-les dans les moules et hop, de nouveau au congélateur.



Arasez avec un couteau qui coupe bien la surface plate des demi sphères de manière à ce qu'elles soient le plus jointives possible



Assemblez les demi sphères pour former des petites billes

## Les zestes confits

- Pelez un citron vert et coupez très finement les zestes en fines lamelles.



Pelez un citron vert et coupez très finement les zestes en fines lamelles

- Préparez un sirop (150 g d'eau, 150 g de sucre et le jus du citron vert). Portez à ébullition dans une petite casserole et plongez les zestes dedans : je précise bien une petite casserole car si vous en utilisez une grande, la hauteur d'eau ne sera pas assez importante. Laissez cuire 5 mn à petit feu puis coupez le feu. Laissez infuser à température ambiante jusqu'au dressage.



Plongez les zestes de citron dans le sirop

## Le sablé et le moulage des fonds de tartelettes

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n'avez pas de robot, mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.



Mélangez avec la feuille



Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.



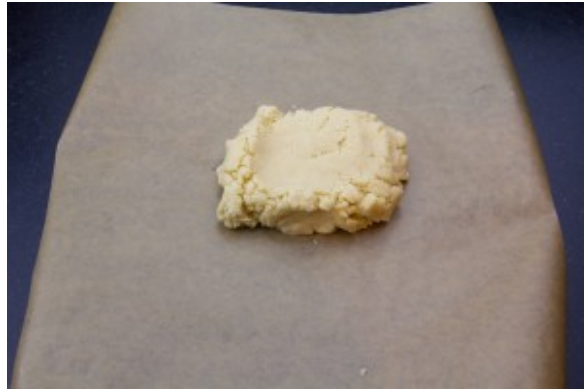
Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu



Pâte sablé

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.





Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez-la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson. Vous devez obtenir une pâte bien dorée.





Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.



Cassez la pâte obtenue entre vos doigts



Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le ainsi que les 65 g beurre pommade à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse

- Moulez immédiatement grâce à votre cercle rectangulaire sur une surface anti adhésive (silpat ou papier cuisson). Tassez bien en utilisant votre doigt. Pour vous aider enrobez le doigt de film alimentaire: comme

cela la pâte attachera beaucoup moins à votre doigt.  
Mettre au frigo pendant une heure.



Moulez immédiatement grâce à  
votre cercle rectangulaire

**Attention: je me répète mais c'est important! Pour déplacer par la suite vos fonds de tartes bien refroidis une grande spatule est absolument nécessaire. Les fonds de tartelettes sont assez fragiles et ne peuvent être prises avec les doigts sous peine de se casser.**



Une grande spatule est  
nécessaire pour déplacer les  
fonds de tartelettes

Pour la chantilly fraise

- Fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une belle chantilly légère. Mettez dans une poche à douille (petite douille unie de 0.5 cm d diamètre).



Mettez la chantilly dans une poche à douille

Il ne reste plus qu'à monter les tartelettes.

## Dressage

- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d'eau. Il faut obtenir un mélange bien fondu.



Préparez un sirop épais avec la gelée de coing et de l'eau

- Coupez un peu de fond de vos billes (pour leur permettre d'être stables sur les tartelettes).



Coupez un peu de fond de vos billes

- Posez-les sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.



Posez-les sur une grille et versez doucement la gelée chaude

- Posez 3 billes sur chaque tartelette. Pochez la chantilly sur les côtés. Disposez deux petites lamelles de zeste de citron et une pointe de fraise sur les billes des extrémités. Terminez par la petite fleur en sucre sur la bille du milieu.





Mon Cheesecake revisité  
façon girly, fraise et  
citron vert

C'est-y pas beau ça? Et en plus super délicieux...



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert



Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert





Mon Cheesecake revisité façon girly, fraise et citron vert