

Cheesecake citron ultra léger

Dessert

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de repos : 24 h

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 cuillère à café d'huile (pour le moule)
- 2 gros citrons BIO (ou peau brossée)
- 4 blancs d'oeufs (gros oeufs)
- 750 g de fromage frais 4% (type Philadelphia ou St Moret)
- 6 feuilles de gélatine
- 12 g d'édulcorant liquide

Préparation de la recette :

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau fraîche.

Râper le zeste de 1 citron et demi.

Presser 65 ml de jus de citron (ôter les pépins)

Faire couler le dépôt d'eau qui s'est peut être formé dans la boîte de fromage frais, verser le fromage frais dans un saladier et mélanger pour que le fromage frais soit onctueux.

Battre les blancs en neige ferme mais pas «granuleux».

Ajouter l'édulcorant et les zestes râpés au fromage frais, mélanger.

Chauffer le jus de citron au micro-onde.

Égoutter la gélatine trempée, la mettre dans le jus de citron chaud et bien mélanger/fondre.

Poser de côté laisser refroidir un peu.

Incorporer la gélatine au fromage frais citronné et sucré et bien mélanger.

Déposer une grosse cuillère de blancs en neige dans le fromage frais et incorporer.

Verser le reste des blancs et incorporer à la Maryse ou avec une très grande cuillère en métal.

Goûter et ajuster le sucre (au goutte à goutte) si nécessaire.

Ajouter 2 cuillères à café de jus de citron si vous voulez l'aciduler d'avantage.

Verser dans un moule à charnière (24 cm) au bord intérieur huilé et avec une semelle à gâteau ou du carton emballé dans du film plastique au fond.

Réfrigérer 24 heures avant de le déguster