

Cheesecake Citron, Framboise & Grenadille

Il vous faut

Pour 6 cheesecakes individuels de 8cm de ø

150 g de biscuits roses de Reims
50 g de poudre d'amandes
80 g de beurre fondu

250 g de Carré Frais 0%
100 g de crème liquide allégée
80 g de sucre

1 beau citron non traité ou 2 petits (jus +zestes)
1 g d'agar-agar
une vingtaine de framboises
10 à 12 grenadilles
zestes de citron et pistaches crues pour la déco

Préparation

Mixez les biscuits, la poudre d'amandes et le beurre fondu. Une fois le mélange homogène, déposez 2 càs au fond de chaque cercle, bien tasser et réserver au réfrigérateur 30 mn environ.

Dans une jatte, travaillez le fromage, la crème, les zestes et le sucre.

Faire chauffer le jus de citron dans une casserole, ajoutez l'agar-agar, portez à ébullition quelques instants puis retirez du feu.

Incorporez au mélange précédent.

Ajoutez quelques framboises sur les cercles biscuités.
Répartir l'appareil à cheesecake puis réfrigérer 4h au moins.

Au moment du dressage, ajoutez quelques framboises, zestes de citron, pistaches crues et la pulpe de grenadille en guise de coulis.

Dégustez aussitôt.