

Cheese Cake Citronné à la Menthe

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 1 nuit

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	200 g
- BEURRE	75 g
- CASSONADE BLANCHE	30 g
- CITRON(S)	3
- FAISELLE (FROMAGE BLANC)	500 g
- LAIT CONCENTRÉ	200 g (sucré)
- MASCARPONE	250 g
- GELATINE	4 feuilles
- CREME FRAICHE	3 c à soupe

Pour le nappage :

- SUCRE SEMOULE	100 g
- MENTHE FRAICHE	10 - 15 feuilles + garniture
- SIROP DE MENTHE	1 c à soupe (vert)
- GELATINE	2 feuilles

Recette:

- Concassez les sablés dans un sachet plastique.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde. Mélangez-le avec les biscuits concassés et la cassonade.
- Placez le moule à bords amovibles sur du papier sulfurisé (sans fond) et tapissez le mélange aux biscuits dans le fond. Placez au frigo.
- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Râpé le zeste d'un citron et pressez le jus des 3 citrons. Faites chauffer le tout doucement.
- Faites dissoudre la gélatine essorée dans le citron chaud.
- Dans un grand saladier, fouettez vigoureusement la faisselle, la crème fraîche, le lait concentré sucré et le mascarpone. Ajoutez alors le mélange de citron chaud.
- Versez ce mélange dans le moule et laissez reposer au frigo au moins 3 heures.
- Préparez alors le nappage en faisant bouillir 10 cl d'eau. Retirez du feu et laissez infuser les feuilles de menthe pendant 5 à 10 minutes. Essorez les feuilles puis ajoutez le sucre semoule. Refaites bouillir le tout pendant 10 minutes.
- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis ajoutez-les au mélange bouillant ainsi que le sirop de menthe. Laissez tiédir hors du feu.
- Versez le nappage sur le gâteau et décorez de quelques feuilles de menthe fraîche.
- Placez au réfrigérateur encore 6 heures ou mieux une nuit.

