



- 75 G GALETTE BRETONNE
- 75 G SPECULOOS
- 80 G BEURRE
- 35 G MASCARPONE
- 4 YAOURTS
- 1 CL JUS DE CITRON
- 245 G DE SUCRE
- 8 FEUILLES GÉLATINE
- 150 G FRAISE
- MENTHE

RECETTE DE CHEESE CAKE (10 PERS.)

• Pour réaliser le biscuit :

Mixer les galettes bretonne et les spéculoos avec le beurre. Aplatir en 2 feuilles de papier sulfurisé. Laisser durcir au frigo puis donner la forme souhaitée à l'aide d'un emporte pièce.

• Pour réaliser la crème :

Mélanger le mascarpone avec les yaourts et le jus de citron. Dans une casserole 75 g de sucre et 150 ml d'eau, porter à ébullition et ajouter 5 feuilles de gélatine. Ensuite mélanger crème et gélatine puis mettre au frigo et laisser durcir.

• Coulis de fraise :

Mettre dans une casserole les fraises, 100 g de sucre, 100 g d'eau, porter à ébullition. Ajouter 3 feuilles de gélatine et mixer. Mettre en moule puis laisser prendre au frigo.

• Coulis de menthe.

Mettre dans une casserole 150 g d'eau, 70 g de sucre et 1 botte de menthe. Porter à ébullition et laisser infuser. Puis laisser réduire jusqu' à obtenir la consistance voulue.

Dressage.

