

DFM 930 CHAUD DEVANT 2021
«Les Bons Petits Plats de Francette»
CHEESE-CAKE À L'ORANGE ET AUX CERISES AMARENA

Préparation : 30min, Repos : 7h, Cuisson : 1h10, Pour 6 personnes

Ingrédients : 600g de ricotta, 120g de crème fraîche, 220g de palets bretons, 150g de cerises amarena (poids égoutté), 100g de sucre de canne, 4 œufs, 50g de sucre doux + une noix pour le moule, 1 cuillère à soupe de maïzena, 1 orange Bio, 1 gousse de vanille

Ustensile : 1 moule à charnière de 24cm de diamètre environ

Réalisation :

Découpez un disque de papier cuisson du même diamètre que le moule et déposez-le dedans.

Beurrez les parois du moule et faites fondre à feu doux le reste du beurre.

Écrasez les biscuits finement et mélangez avec le beurre fondu. Avec une spatule, tapissez le fond du moule de cette préparation pour former une croûte régulière, en remontant sur les bords (à mi-hauteur de la paroi, comme une pâte à tarte). Réservez 30min au congélateur.

Fendez et grattez la gousse de vanille pour en prélever les graines. Lavez et séchez l'orange, râpez le zeste finement, pressez le jus.

Dans le bol d'un robot, fouettez la ricotta avec la crème. Ajoutez les graines de vanille, le zeste de l'orange, les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena. Travaillez pour obtenir un mélange homogène.

Préchauffez le four à 150°C. Fouettez vivement les blancs d'œufs pour les faire mousser, presque monter en neige. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez la préparation dans le moule, sur la croûte de biscuits. Enfoncez légèrement la moitié des cerises égouttées sur le dessus.

Enfournez le moule pour 1h de cuisson. Au bout de ce temps, éteignez le four en laissant le cheese-cake dedans porte fermée, jusqu'à ce qu'il refroidisse. Réservez ensuite au réfrigérateur 6h.

Servez le cheese-cake agrémenté du reste de cerises et de leur sirop.

Bonne dégustation