

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2021

## «Les Bons Petits Plats de Francette»

### CHEESE-CAKE AUX FRAISES

Préparation : 40min, Repos : 3h30, Cuisson : 5 min, Pour 6 - 8 personnes

#### Ingrédients :

300g de fraises, 250g de palets bretons, 200g de confiture de fraises, 350g de cream Cheese, 200g de crème liquide entière bien froide, 100g de sucre roux, 50g de sucre glace, 60g de beurre, 1 citron, 5 feuilles de gélatine.

Ustensile : 1 moule à charnière de 25cm de diamètre

#### Réalisation :

Faites fondre le beurre. Mixez les palets breton en poudre, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Dans le fond d'un moule à charnière de 25cm préalablement tapissé d'un disque de papier cuisson, répartissez cette préparation uniformément, en la tassant bien. Placez au réfrigérateur.

Faites tremper les 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, 5min, pour les ramollir. Faites chauffer la confiture dans une petite casserole, puis stoppez le feu et ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien. Versez sur le fond biscuité et replacez au réfrigérateur 30min, le temps que la confiture se solidifie

Faites ramollir 5min les 3 feuilles de gélatine restantes dans un bol d'eau froide. Pendant ce temps, coupez les fraises en petits morceaux (gardez-en quelques-unes pour la finition).

Pressez le citron et faites chauffer son jus dans une petite casserole, stoppez le feu et ajoutez la gélatine essorée mélangez bien pour la faire fondre.

Mélangez le cream cheese avec le sucre roux, puis versez le jus de citron et mélangez.

Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly, puis ajoutez le sucre glace.

Mélangez la chantilly et le cream cheese, ajoutez les fraises coupées et mélangez délicatement. Versez ce mélange sur la couche de confiture de fraises solidifiée et réservez au réfrigérateur et à couvert, 3 à 4 h.

Démoulez le cheese-cake bien froid et décorez-le avec les fraises réservées. Découpez en quartier et servez.