

Cheesecake version française aux citron et figues

par Cecilecooks



Réalisation : 60 minutes (hors repos et cuisson)

Repos : 30 min (pâte) + 20 min (sablé breton) + 30 min (crème citron) + 6h (congélation entremet)

Cuisson : 15-20 minutes environ (sablé breton) + 10 minutes (crème citron)

Quantité : un entremet pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à sablé breton

3 jaunes d'œuf

130 gr de sucre semoule

150 gr de beurre mou

200 gr de farine

1/4 c. à c. de sel fin

1 sachet de levure chimique

Pour la crème citron

60 gr de sucre en poudre

1 zeste de citron

45 gr de jus de citron

1 œuf

60 gr de beurre (température ambiante)

Le faux cream-cheese

1 feuille de gélatine or

110 gr de Philadelphia

1 c. à s. de sucre glace

150 gr de crème liquide à 30% de MG min.

Pour la décoration

1 citron vert

4 à 5 figues

galettes au miel

autres éléments : sablés décoratifs, amandes hachées, citron confits, etc.

Procédé

La pâte à sablé breton

1 - Dans un cul de poule, mélanger les œufs, et le sucre. Fouetter énergiquement pour blanchir l'ensemble.

2 - Lorsque le mélange précédent est bien monté et blanchi, ajouter le beurre mou/température pommade et mélanger pour bien répartir l'ensemble.

3 - Dans la cuve du robot, mélanger la farine, le sel et la levure chimique. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger cette fois avec la feuille du robot jusqu'à ce que la pâte se rassemble dans la cuve et forme une boule, mais ne pas trop insister non plus.

4 - Étaler immédiatement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson légèrement farinée jusqu'à obtenir une épaisseur d'au moins 6mm. Réserver au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.

La crème citron

5 - Dans un grand cul de poule/saladier d'eau glacée (eau+glaçons), tremper la gélatine pendant au moins 10 minutes.

6 - Dans un cul de poule/saladier, placer le sucre et zester le citron dessus. Mélanger pour que le sucre se parfume du citron. Réserver 10 minutes à température ambiante.

7 - Au bout de 10 minutes, ajouter le jus de citron et l'œuf préalablement battu.

8 - Dans une casserole, cuire avec une extrême vigilance et en mélangeant constamment jusqu'à 82°C. La crème va épaissir.

9 - Égoutter la gélatine ramollie, l'ajouter dans la crème citron chaude et mélanger bien pour que la gélatine soit bien fondue et dissoute, puis réserver hors du feu.

10 - Lorsque la crème au citron atteint 60°C, ajouter le beurre à température ambiante et l'incorporer au mixeur plongeant. Filmer au contact (le film étirable touche la crème sur toute la surface). Réserver au réfrigérateur.

La cuisson

11 - Préchauffer le four à 170-180°C en chaleur tournante.

12 - A l'aide d'un cercle à tarte/entremet de 20 cm de diamètre, détailler un grand disque non beurré.

13 - Placer le disque et le cercle sur une plaque de pâtisserie. Avec le dos d'une cuillère à café, creusé légèrement le fond de tarte et enfourner le sablé avec le cercle pour 15 à 20 minutes de cuisson. Laisser tiédir sur une grille puis démouler délicatement le cercle.

14 - Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Lorsque le sablé est froid/tiède, avec un pinceau ou une cuillère à café, étaler/répartir une couche pas trop épaisse de chocolat sur l'ensemble de la surface du biscuit :

Attention : cette étape permet d'imperméabiliser le biscuit, en effet le faux cream-cheese pourrait mouiller le biscuit qui serait moins croustillant à la dégustation.

Le faux cream-cheese

15 - Dans un cul de poule/saladier, mélanger le Philadelphia et le sucre glace. Fouetter la crème citron froide et l'ajouter au mélange Philadelphia+sucre.

16 - Monter en chantilly la crème liquide à 30% de MG minimum. Incorporer cette crème montée au mélange précédent très délicatement.

Le montage

17 - Chemiser le cercle à pâtisserie (celui utilisé pour le sablé breton) d'une bande de rhodoïd (à défaut du papier cuisson ou film étirable). Placer le sablé breton au fond, puis y répartir la crème citron-chantilly.

18 - Placer au congélateur pour au moins 6 heures.



La décoration

19 - Six heures avant la dégustation, sortir l'entremet du congélateur et retirer le cercle+bande rhodoïd.

20 - Placer le gâteau sur son plat de présentation et décorer de tranches et zestes de citron vert, de quartier de figues, de citron confit, de galettes au miel etc. Réserver au réfrigérateur.

21- Au bout de 6h, lorsque l'entremet est décongelé, le sortir du réfrigérateur et le laisser revenir 10 minutes à température ambiante puis déguster !

Coup de fouet

- Si vous n'aimez pas la figue, pas de soucis, vous pouvez opter pour vos fruits préférés ou même ne pas en mettre.

- Le praliné et le caramel salé se mélangent très bien avec le citron. Vous pouvez donc en ajouter en complément de ce cheesecake (décoration ou accompagnement).