

## Cheesecake double citron



### Pour la croûte

- 100g de sablés pur beurre
- 100g de speculoos
- 5 cs de beurre mou

### Pour la crème au fromage frais

- 600g de fromage à tartiner type St Moret® (non allégé)
- 60g de sucre
- 3 cs de farine
- 1 pincée de sel
- le jus d'1/2 citron + 3 cs de zeste très finement râpé
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 50g de crème fleurette

### Pour la crème au citron

- 1 **citron** non traité (3 cl de jus environ) et son zeste finement râpé
- 1 **œuf**
- 50 g de **sucre** en poudre,
- 65 g de **beurre doux**

**1.** Préparez la crème au citron (peut se faire la veille). Dans une jatte, fouettez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le jus et le zeste du citron très finement râpé, portez à frémissement. Versez le contenu de la jatte en fouettant, puis éteignez le feu, remuez pendant 1 min et versez dans un bol. Laissez refroidir.

**2.** Préchauffez le four à 180°C. Réduisez les biscuits en poudre, mélangez soigneusement avec le beurre, tassez le tout au fond d'un moule à charnière de 20 cm de diamètre\* **dont vous aurez garni les bords de papier sulfurisé\*\*.**

Enfournez pour 10 minutes environ en surveillant bien pour ne pas laisser cramer... sortez du four et laissez refroidir.

\* **Astuce n°1** Pas plus de 20 cm de diamètre pour ces proportions, si vous voulez un beau cheesecake épais comme à New York, et pas une vague tarte au fromage toute raplaplate. Où trouver un moule à charnière de 20 cm de diamètre ? Sur internet, [ici](#), ou [là](#), ou encore sur Ebay auprès des vendeurs étrangers (taper *Springform pan* pour une recherche en anglais, ou *Springform* en allemand ; 20 cm pour les Britanniques, c'est environ 8 pouces).

\*\* **Astuce n°2** Une parade contre le **craquèlement** de la surface en fin de cuisson... un problème ultra fréquent, même sur un cheesecake cuit et refroidi dans les règles de l'art (refroidissement progressif dans le four éteint, etc.) : comme les bords "collent" au moule, ça tire sur la surface du cheesecake. En refroidissant, un profond ravin, voire plus, vient tout gâcher. Avec le papier sulfurisé, ça attache beaucoup moins. A la place, on peut aussi beurrer les bords du moule, de toute façon on n'est plus à 10g de lipides près ;-). On peut aussi beurrer le papier sulfurisé (ceintures et bretelles...).

**3.** Baissez le thermostat du four à 150°. Battez légèrement le fromage pour le lisser, ajoutez le sucre, puis, graduellement, la farine, le jus et le zeste de citron, les oeufs et la crème fleurette. Versez le tout sur la croûte de biscuits. Enfournez pour un temps éminemment variable selon les fours : chez moi, 40 minutes suffisent amplement, chez Loukoum<sup>oo</sup>, il faut 1 heure. Cela peut être 30 minutes seulement<sup>\*\*\*</sup>. Eteignez le four, passez un petit morceau de beurre sur la surface du cheesecake et sur les bords du moule<sup>\*\*\*\*</sup>. Laissez refroidir porte du four légèrement entrebaillée.

<sup>\*\*\*</sup> **Astuce n°3** Comment savoir si c'est cuit ? Remuez légèrement le moule : la crème doit être prise sur les bords mais tremblotante au milieu. Comme on laisse refroidir dans le four éteint, la cuisson ne s'arrête pas net, loin s'en faut. Si le cheesecake ne tremble pas, quand on remue le moule, c'est qu'il est déjà trop cuit. Or un cheesecake trop cuit, c'est du plâtre, c'est **horrible, et en prime**, ça se craquèle à tous les coups en refroidissant (si ce n'est déjà fait pendant la cuisson). Mieux vaut un cheesecake un tout petit peu mollasson au centre qu'un cheesecake tout sec et plâtreux. Donc **surveillez bien**. Avec le temps, vous saurez identifier l'instant crucial où il faut arrêter le four pour obtenir la consistance finale parfaite. Pour éviter que le dessus, malgré une cuisson maîtrisée et un refroidissement progressif dans le four, ne se craquèle malgré tout, il vaut mieux encore une fois que le cheesecake ne soit pas tout à fait assez cuit que trop.

<sup>\*\*\*\*</sup> **Astuce n°4.** Toujours pour conjurer la malédiction de la craquelure.

**4.** Une fois le cheesecake refroidi, craquelé ou non (mais en principe, non) étaler la crème au citron sur la surface. **Réserver 24h au frigo avant de déguster.**

Pour faire joli, au moment du service, on peut parsemer le dessus de fines lanières de zeste de citron (prélevées au zesteur).