

Cheesecake à la limette ou citron-bergamote

encore meilleur que le cheesecake au citron...



Pour un petit cheesecake dans un mini-moule à charnière (15 cm de diamètre)

- 180g de petits-suisses à 20% de m.g. (soit trois petits-suisses)
- 120g de ricotta de buflonne (marque Monoprix gourmet ; à défaut, de la ricotta de vache achetée chez un traiteur italien, qui n'aura pas cette texture plâtreuse et granuleuse de la ricotta du commerce)
- 2 petits oeufs + 1 jaune
- 3 limettes (zeste et jus)
- 60g de sucre en poudre
- 100g de sablés au citron
- 15g de beurre 1/2 sel
- 1 cs rase de maïzena

Pour la gelée de limette à tartiner sur le dessus du cheesecake :

- 1 feuille de gélatine
- 1 cs de miel
- 2 cs de sucre
- 5 cl de jus de limette (pris sur le jus des 3 limettes ci-dessus)

1. Préchauffez le four à 200° C. Réduisez les sablés en poudre, ajoutez le beurre mou, tassez le mélange obtenu au fond du moule à charnière en remontant autant que possible sur les bords (cela évite que le cheesecake se craquèle). Enfournez pour 10 minutes. La croûte doit à peine colorer.

2. Pendant que le fond de biscuits cuit, prélevez le zeste de 2 limettes à l'aide d'une râpe, de la 3e

limette à l'aide d'un zesteur pour obtenir de fins rubans. Pressez le jus des 3 limettes. Réservez 5 cl de ce jus pour la finition du cheesecake ; réservez également, pour le même usage, le zeste prélevé au zesteur. Mélangez le reste de jus et les zestes finement râpés des 2 autres limettes avec les petits-suisseurs et la ricotta. Ajoutez les oeufs un par un, puis le jaune d'oeuf, puis le sucre en poudre, enfin la maïzena tamisée.

3. Versez l'appareil sur le fond de biscuits tiédi. Enfourez pour 5 minutes à 200° puis poursuivez la cuisson 30 à 35 minutes à 150°. Le centre du cheesecake doit rester tremblotant. Laissez refroidir dans le four éteint, puis à température ambiante, puis glissez au frais.

4. Pendant la cuisson du cheesecake, préparez la gelée de limette. Faites tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Faites chauffer 4 cs d'eau avec le sucre et le miel de manière à obtenir un sirop. Lorsque le sirop bout, ajoutez les zestes en ruban de limette et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Hors du feu, ajoutez, la feuille de gélatine ramollie et essorée puis les 5 cl de jus de limette. Laissez refroidir à température ambiante. Badigeonnez le dessus du cheesecake (préalablement bien refroidi) de gelée (à peine tiède) au pinceau. Réservez au frais jusqu'au lendemain : le cheesecake sera beaucoup plus crémeux et goûteux.



<http://www.nataliakriskova.com/article-cheesecake-a-la-limette-une-bergamote-peut-en-cacher-une-autre-44254857.html>