

### **CHEESE CAKE AU CITRON VERT**



**Facile**

**Préparation: 10-15 mn**

**Cuisson: 30-35 mn pour des moules individuels**

**Pour 6 cercles:**

200 g de fromage frais style St Morêt

200 g de crème liquide

Le jus de 2 citrons verts

2 œufs

70 g de sucre en poudre

100 g de sablés réduits en miettes fines

50 g de beurre mou (+ 1 càc pour les cercles)

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer les parois des moules.

A la fourchette, mélanger les biscuits en miettes avec le beurre. Répartir cet appareil dans le fond des cercles à mousse en tassant avec le dos d'une cuillère ou avec la pulpe du pouce. Réserver au frais.

Au robot ou au fouet, à vitesse lente, battre le fromage frais jusqu'à ce qu'il soit lisse, ajouter les œufs un par un en continuant à battre. Continuer avec la crème et terminer par le jus de citron vert. Verser sur la base de biscuit.

Mettre au four et laisser cuire jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher.

Laisser refroidir avant de démouler, réserver au frigo et servir très frais avec un coulis (framboises, abricots ou pêches) ou des fruits frais entiers ou en fines lamelles