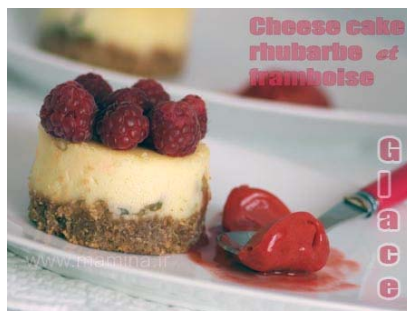


CHEESE CAKE A LA RHUBARBE ET AUX FRAMBOISES



Facile Préparation: 20 mn Cuisson: environ 35 mn

Pour 6 cheesecake de 6,5 cm de diamètre:

Pour le fond:

180 g de galettes bretonnes

50 g de beurre

Pour l'appareil à cheesecake:

135 g de Saint Môret + 170 g de ricotta

80 g de sucre en poudre

1 càs rase de Maïzena

2 œufs

Pour la rhubarbe:

3 tiges de rhubarbe + 50 g de sucre

Pour la garniture:

125 g de framboises

Beurre pour les moules

La rhubarbe: (la veille éventuellement ou plusieurs heures avant.

Eplucher la rhubarbe, la couper en tronçons, la mettre dans un récipient non métallique puis la saupoudrer avec le sucre et laisser reposer pendant au moins 2 heures. Au bout de ce temps, mettre la rhubarbe et le sucre dans une casserole, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 2 à 3 minutes. Égoutter si nécessaire et laisser refroidir.

Le fond:

Faire fondre le beurre par petits impulsions au micro-ondes. Mettre les biscuits en poudre et les mélanger au beurre pour obtenir une pâte afin de tapisser le fond des moules sur une épaisseur de 6 mm environ. Réserver au frigo pendant 1/2 heure minimum. Lorsque les fonds sont bien froids, à l'aide d'une cuillère, tasser un peu de rhubarbe sur la pâte. Réserver.

L'appareil à cheesecake:

Préchauffer le four à 180°.

Au robot ou au fouet, à petite vitesse, battre tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange très lisse et onctueux.

Verser l'appareil à cheese cake sur le fond tapissé de rhubarbe après avoir beurré les parois verticales du moule. Enfourner pendant 35 à 40 mn, le cheesecake doit être un peu ferme mais très clair.

Laisser refroidir et réserver au froid.

Garnir avec les framboises fraîches et servir avec une quenelle de glace ou de sorbet.