

# Mini Cheesecake à la Clémentine en Trilogie



## INGREDIENTS

170 g de biscuits Mc Vities

40 g de beurre

250 g de Philadelphia

2 oeufs

30 g de sucre

1 cuillère à soupe de Maïzena

1 clémentine

4 à 5 clémentines

100 g de sucre en poudre

## PREPARATION \*

1. Mettre les biscuits dans le bol du cook'in. 15 secondes, vitesse 6.

2. Ajouter le beurre. 4 minutes 50°C, vitesse 2.

3. Tapiser le fond de chaque empreinte et bien tasser. Réserver au frais.

1. Prélever le zeste de la clémentine, le mettre dans le bol avec la clémentine sans sa peau. 20 secondes, vitesse 7.

2. Ajouter le reste des ingrédients. TURBO 10 secondes.

3. Remplir les empreintes et faire cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Pour les clémentines en coque de caramel:

Faire fondre à sec dans une poêle 100 g de sucre en poudre (on peut y ajouter le zeste d'une clémentine). Dès qu'il colore, retirer la poêle du feu et tremper chaque quartier de clémentines à l'aide de pic en bois. Poser un Silpat pour les faire refroidir. Prévoir un quartier par cylindre pour la décoration.

Pour le caramel de clémentines:

Faire réduire à feu vif le jus de 2 clémentines préalablement passées au tamis pour enlever la pulpe. Quand il commence à devenir sirupeux, stopper la cuisson.

Décorer selon votre envie, avec la sauce caramel et les clémentines en coque de caramel.