

Cheesecake allégé au citron (recette pour 8 personnes)



Ingrédients :

- 200 g de biscuits allégés (en vente chez Phyllae)
- 400 g de faisselle à 0% de M.G.
- 3 citrons jaunes non traités
- 20 cl de crème fraîche liquide légère
- 170 g de lait concentré non sucré
- 40 g d'édulcorant en poudre (en vente chez Phyllae)
- 3 feuilles de gélatine

Préparation :

- Placez les biscuits dans le bol d'un robot mixeur, puis mixez-les pendant plusieurs secondes jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre.
- Recouvrez le fond et les côtés d'un moule à charnière de papier sulfurisé.
- Répartissez la poudre de biscuits dans le fond du moule en la tassant bien à l'aide d'une cuillère.
- Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Prélevez les zestes des citrons, puis râpez-les. Ensuite, coupez les citrons en deux et pressez-les afin de récupérer leur jus.
- Versez le jus de citron dans une casserole, puis placez sur feu doux et laissez chauffer.
- Quand le jus de citron est chaud, essorez les feuilles de gélatine ramollies et incorporez-les au jus en mélangeant bien.
- Retirez du feu et laissez tiédir.
- Montez la crème liquide en chantilly bien ferme avec 10 g d'édulcorant en poudre, à l'aide d'un batteur électrique.
- Battez la faisselle avec le reste d'édulcorant en poudre et le lait concentré non sucré dans un récipient.
- Incorporez-y délicatement le jus de citron tiède, puis la crème chantilly, à l'aide d'une spatule, jusqu'à obtenir une crème bien aérienne et homogène.
- Répartissez la crème sur la couche de poudre de biscuits dans le moule. Lissez bien la surface à l'aide d'une spatule.
- Entreposez le moule pendant 12h minimum au frais.
- Démoulez le cheesecake.
- Servez et dégustez bien frais décoré de rondelles de citron et de feuilles de menthe.