



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cheese-cake ricotta et citron .



Ingrédients :

- 2 gros citrons jaunes
- 200 g de Bastogne
- 250 g de ricotta Galbani
- 300 g de fromage frais Calin
- 35 g de beurre
- 4 gros œufs
- 70 g de sucre

- Émietter les biscuits au mixeur avec le beurre en pommade, bien malaxer
- Appliquer cette base dans un moule de 22 cm avec du papier sulfurisé
- Bien tasser la préparation et placer la pâte dans son moule au réfrigérateur
- Préchauffer le four à 160°C th. 5-6
- Dans un saladier, battre la ricotta et le fromage blanc au fouet
- Ajouter le sucre, prélever les zestes et le jus de 2 citrons jaunes. Les incorporer à la base blanche
- Ajouter les œufs entiers un par un et mélanger. Rajouter les zestes et le jus au fur et à mesure
- Sortir la pâte, et verser la préparation dessus. Enfourner pendant 1 heure à 160°C th. 5-6

Alternative :

- Pour une base biscuitée sablée remplacer les biscuits par 200 g de farine, 1 c.à.c de levure chimique, 180 g de beurre ½ sel et 100 g de sucre fin et 1 œuf
- La crème devra alors avoir 30 g supplémentaire de sucre et 3 œufs
- Présenter en carré, dans un moule 22x22 cm

