



CHEESECAKE

Recette d'Alexandre (restaurant Le Pot à Fu)

INGRÉDIENTS



- 200 g de mascarpone
- 200 g de sucre
- 400 g de chèvre frais
- 4 oeufs
- 160 g de crème liquide
- 200 g de pain d'épices
- 50 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de miel liquide
- 1 pomme
- Romarin



Temps de préparation : 30 minutes



Temps de cuisson : 45 minutes



PRÉPARATION

La tuile au miel :

Mélanger 50g de farine, 50g de sucre, le beurre fondu et le miel liquide puis laisser reposer.

Le Cheesecake :

Mettre la crème à chauffer et infuser avec le romarin. Filtrer à l'aide d'une passoire et laisser refroidir. Mélanger au fouet le

chèvre frais, le mascarpone et 150g de sucre. Ajouter la crème et les œufs un par un.

Garnir le fond des moules individuels avec le pain d'épices et verser la préparation.

Cuire à 95°C pendant environ 45 min. Démouler et décorer de romarin et de pomme.