



Electrolux



Le Citron vert

Cheese cake au citron vert

Cheese
cake



Cuisson 30 à 55 min

130 °C



Vapeur combinée
(50 % vapeur)

Ingrédients

12 biscuits au gingembre
(type Walker, Stanley's ou
Jacob's) ou à défaut des
biscuits spéculoos + 1 c à c
de gingembre moulu

60 cl de crème fleurette

500 g de fromage blanc

4 œufs

160 g de sucre cristal

4 citrons vert

- 1 Préparer tous les ingrédients, pesées effectuées.
- 2 Battre les œufs et le sucre au fouet
- 3 Ajouter le fromage blanc, puis la crème fleurette.
- 4 Ajouter le citron (jus + zeste).
- 5 Casser en gros morceaux les biscuits et les répartir dans des ramequins (ajouter une pincée de gingembre moulu si nécessaire)
- 6 Verser à hauteur l'appareil à cheese cake sur le biscuit
- 7 Enfourner, en **vapeur combinée**, à 130°C de 30 à 55 min en fonction de la taille des ramequins - sur une plaque trouée.
- 8 Laisser refroidir à température ambiante.



Four Combisteam Deluxe