

Cheese-cake à la ricotta et aux framboises

Préparation 20 mn

Réfrigération 30 mn

Cuisson 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (je dirai plutôt 6)

250 g de sablés type Roudor

120 g de beurre

250 g mascarpone

250 g de ricotta

110 g de sucre

150 g de framboises (j'en ai mis 250 g)

3 oeufs

Le zeste râpé de 1/2 citron (pour moi insuffisant j'ai mis le zeste de 1/5 citron)

Beurrer un moule carré de 20–25 cm (j'ai pris un moule de 21 cm voir conseil plus bas) et le tapisser de papier sulfurisé.

Faire fondre le beurre, réduire les sablés en miettes dans le mixer, ajouter le beurre et mélanger. Répartir ce mélange au fond du moule en égalisant la surface (si vous voulez un fond plus mince ne pas utiliser tout le mélange). Réfrigérer 30 mn.

Fouetter la ricotta, le mascarpone et le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajouter le zeste de citron.

Répartir les framboises dans le moule et verser la préparation dessus. Cuire à four préchauffé à 160° 45 mn (il a fallu 1h 1/4 dans mon four) jusqu'à ce que le mélange soit pris. Laisser refroidir.

Pour le service démouler le cheese-cake en tirant le papier sulfurisé et découper en carrés ou en rectangles, saupoudrer de sucre glace et décorer avec une framboise chaque morceau.

Vin conseillé : un champagne rosé

Conseil : prenez plutôt un moule de 20–21 cm autrement il n'y aura pas assez d'épaisseur de l'appareil à la ricotta.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>