



CHEESECAKE POIRE VANILLE CITRON VERT

INGRÉDIENTS : 2 poires (pelées, épépinées et en lamelles), 1/2 citron vert (jus + zestes), 2 oeufs, 2 CS sucre, 1 gousse Vanille Bourbon de Madagascar, 100g ricotta, 2 petits pots de fromage blanc (ou petit suisse), 1 cc beurre, 1/2 cc gingembre moulu, 6 / 8 biscuits (Spéculoos ou petit-beurre). Four à 180°C chaleur tournante.

Arroser les poires de jus de citron vert.

Egoutter dans un chinois pour récupérer le jus (env. 3 CS).

Fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajouter les grains de vanille (env. 1/3 de la gousse).

- Incorporer la ricotta et le fromage blanc puis le jus des poires. Faire fondre le beurre dans une sauteuse, y faire revenir les poires et parsemer de gingembre. Mixer les biscuits.

Dans un moule (14 ou 16 cm de diamètre), tapisser de papier sulfurisé puis recouvrir de poudre de biscuits.

Mettre les lamelles de poire puis verser la préparation aux oeufs.

Enfourner 40 mns dans un bain-marie. Couvrir à mi-cuisson.

Laisser refroidir 1h à découvert dans le four éteint, puis au moins 3h au frais avant de servir.

- Décorer de zestes de citron vert.

4 personnes

