

Cheese-cake au citron meringué



Pour aujourd'hui, je vous propose le deuxième gâteau que j'ai fait pour mon anniversaire, et donc la recette que vous aviez choisi. Donc ce cheese-cake est en quelque sorte une création de moi-même et je dois dire que j'en suis vraiment contente car il était extra ! Très beau, ferme un délice en gros ! Le cheese-cake au citron est divin et avec cette meringue sur le dessus on ne peut que dire: MIAM !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour le cheese-cake:

600g de fromage frais (type St-morêt)

150g de sucre

20g de farine

3 oeufs

15cl de crème liquide entière

Le jus d'1 citron jaune

Pour la base:

200g de biscuits type digestif ou petit LU

80g de beurre

Le zeste d'1 citron jaune

Pour la meringue:

80g de sucre glace

3 blancs d'oeufs

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez la base:

Prélevez le zeste du citron jaune. Mixez les biscuits et réservez-les dans un saladier avec le zeste. Faites fondre le beurre, versez-le sur les biscuits et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Beurrez les bords d'un moule à manqué et recouvrez le fond avec du papier sulfurisé. Déposez la pâte de biscuit au beurre dans le moule et tassez à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Préparez le cheese-cake:

Versez dans un saladier le fromage frais, le sucre et la farine, et mélangez le tout. Incorporez alors les oeufs, un à un.

Battez la crème liquide sans la monter en chantilly et incorporez-la à la préparation précédente. Ajoutez le jus de citron, en mélangeant délicatement.

Versez la préparation dans le moule, baissez la température du four à 150°C (th.5) et faites cuire pendant 50min.

Eteignez le four et laissez refroidir le cheese-cake à l'intérieur, porte ouverte, pendant 30min, puis réservez au 24H au réfrigérateur.

Le lendemain, préparez la meringue suisse:

Dans une casserole, faites chauffer de l'eau pour un bain-marie.

Mélangez rapidement les blancs d'oeufs et le sucre glace dans un cul-de-poule en métal ou un saladier. Placez-le sur l'eau frémissante et fouettez les blancs au batteur électrique jusqu'à obtenir une meringue tiède et bien brillante.

Retirez le cul-de-poule de la casserole et continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse et devienne bien serrée et lisse.

Versez la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée.

Sortez le cheese-cake du réfrigérateur, démoulez-le et décorez-le avec la meringue.

Avec un chalumeau ou le grill du four colorez la meringue.

Réservez de nouveau au réfrigérateur pour au moins 1H avant de servir.

Le cheese-cake est encore meilleur le lendemain, les saveurs ressortent encore plus et il est encore plus ferme.