Cheesecake aux éclats de galettes et framboises

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
10 portions	30 minutes	★★★

LES INGRÉDIENTS

- 200g d'éclats de galettes St Michel
- 60g de beurre ramolli
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 300g de Ricotta
- 400g de fromage frais
- 10 cl de crème fraiche liquide
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- Les zestes d'un citron

Pour le coulis

- 300g de framboises (fraîches ou surgelées)
- 50g de sucre en poudre
- Le jus d'une orange
- 2g d'agar-agar

LA RECETTE

1. Beurrer et fariner un moule de Ø20 cm.
2. Mélanger les Éclats au beurre et à la cannelle. Tapisser le fond du moule de cette préparation.
3. Cuire 15 mn à 180°C. Laisser refroidir et descendre le four à 140°C.
4. Mélanger les fromages, le sucre, les zestes de citron, la crème fraîche liquide et les oeufs un à un. Finir par la farine et verser sur la base précuite.
5. Enfourner pour une heure, ne pas laisser dorer ni gonfler. Sortir et laisser refroidir.
6. Rincer les framboises, en garder quelques-unes pour décorer. Les mixer avec le sucre, ajouter le jus d'orange.
7. Faire chauffer dans une casserole, ajouter l'agar-agar, couper le feu et laisser un peu refroidir.
8. Verser sur le cheesecake délicatement sans démouler.

9. Placer au réfrigérateur minimum 4 heures avant de démouler.

LE MONTAGE