

# Cheesecake flambé au triple sec et salade d'agrumes, fraîcheur de menthe

**Recette pour 4**

## Description

Un gâteau au fromage cuit au four, puis flambé à la liqueur d'orange sur le grill.

Une salade de clémentines, pamplemousses et oranges assaisonnée de menthe fraîche.

## L'astuce du chef

Si vous préférez la mangue aux agrumes, faites-vous confiance!

## Ingrédients

### Cheesecake

- 200 Gr Fromage à la crème
- 2 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Sucre
- 50 Ml Crème 35%
- 15 Ml Farine
- 5 Ml Extrait de vanille
- 1 Oz Triple sec

### Croûte de Graham

- 12 Unité(s) Biscuits graham
- 30 Gr Beurre

### Salade d'agrumes

- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 1 Unité(s) Orange
- 2 Unité(s) Clémentines
- 12 Feuille(s) Menthe

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **45 mins**

### Croûte du gâteau

Écrasez du bout des doigts les biscuits Graham, puis mélangez-les avec le beurre. Tapissez le fond de votre moule et cuire 5 minutes au four.

### Cheesecake

Passez le fromage à la crème 30 secondes au micro-ondes. Mixez dans un robot culinaire tous les ingrédients du cheesecake pour obtenir une texture lisse. Versez cette préparation dans votre moule sur la croûte de biscuit.

Faites cuire entre 20 à 30 minutes. Pour tester la cuisson vous n'aurez qu'à utiliser un cure-dents.

Faites refroidir le gâteau avant de le tailler en portions. Déposez les portions de cheesecake sur une planche de cèdre pour les flamber sur le grill.

### Salade d'agrumes

Pelez et taillez tous les agrumes. Ciselez finement les feuilles de menthe avant de les mélanger avec vos morceaux d'agrumes. Au besoin, ajoutez un filet de sirop d'érable.

**Bon appétit!**