

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!