***\*\*\* DOUCEUR ÉTOILÉE \*\*\****

*Niveau de difficulté : Facile*

*Temps de préparation : 40 minutes*

*Temps de cuisson : 5 minutes*

*Temps de réfrigération : 1 NUIT*

***Ingrédients pour 6/8 personnes :***

*Pour le biscuit :*

*250 g de Petits-beurre à la Noix de Coco*

*125 g de Sablés bretons*

*110 g de Beurre mou*

*Pour le cheese-cake :*

*190 g de Confiture de Citron*

*6 g de Gélatine (3 feuilles)*

*340 g de Cream cheese Philadelphia*

*115 g de Crème fraîche épaisse froide*

*3 Blancs d’œufs*

*1 Gousse de Vanille*

*½ Citron jaune*

*½ Citron vert*

*2 Cuillères à soupe de Lemon Curd*

*Pour le décor :*

*2 Cuillères à soupe de Noix de Coco râpée*

*2 Cuillères à soupe Lemon Curd*

***Matériel :***

*1 Moule en silicone en forme d’étoile (voir conseil)*

*1 Batteur électrique*

*1 Mixeur*

*Papier cuisson*

***Préparation :***

*Le biscuit :*

*Déposez les biscuits dans le mixer et réduisez-les en poudre grossière (texture du sable).*

*Ajoutez le beurre mou et malaxez bien le tout.*

*Tassez uniformément cette préparation au fond du moule en silicone.*

*Entreposez au réfrigérateur afin que la préparation durcisse.*

*Le Cheese-cake :*

*Hydratez la gélatine dans un bol d’eau froide.*

*Dans une casserole, faites chauffer à feu doux la confiture de citron avec 1 cuillère à soupe d’eau.*

*Hors du feu, ajoutez la gélation essorée et mélangez.*

*Fouettez le Cream cheese et la crème fraiche au batteur électrique puis incorporez la gélatine au citron et le zeste de citron jaune et vert.*

*Grattez la gousse de vanille.*

*Montez les blancs en neige en incorporant la pulpe de vanille.*

*À l’aide d’une Maryse, incorporez délicatement la crème montée au précédent mélange.*

*Sortez le moule du réfrigérateur et démoulez doucement sur une feuille de papier cuisson le biscuit en forme d’étoile.*

*Nettoyez le moule et versez-y la préparation de cheese-cake.*

*Entreposez 20 minutes au congélateur.*

*Disposez sur toute la surface, en fine couche, 2 cuillères à soupe de Lemon Curd.*

*Terminez le montage en déposant l’étoile en biscuit en appuyant légèrement dessus.*

*Filmez et réservez au réfrigérateur pendant 1 nuit.*

*Le lendemain, démoulez l’étoile en la retournant sur un plat de service.*

*Étalez une fine couche de Lemon Curd restant au centre du gâteau en forme d’étoile.*

*Décorez de noix de coco râpé.*

*Laissez le cheese-cake 2 heures au réfrigérateur avant de le servir.*

***Conseil :***

*Si vous n’avez pas de moule en silicone en forme d’étoile, vous pouvez utiliser une autre forme mais toujours en silicone afin de pouvoir démouler facilement votre gâteau.*

*Pour vous faciliter la tâche, disposez au centre un emporte-pièce en forme d’étoile plus petit que le cheese-cake et garnissez de Lemon Curd, cela vous permettra d’obtenir une forme plus nette.*

*N’oubliez pas de recouvrir également tout le tour de l’étoile avec de la noix de coco, votre gâteau n’en sera que plus joli.*

*Comme je l’ai fait, vous pouvez également déposez quelques feuilles d’or sur les branches de l’étoile.*

*Enfin, sortez votre gâteau ½ heure avant de le servir afin qu’il ne soit pas trop froid.*

|  |
| --- |
|  |

***La petite histoire du cheese-cake :***

*Bien avant que les newyorkais ne revendiquent haut et fort cette recette les Grecs de la Grèce Antique confectionnaient déjà cette recette. La recette secrète récupérée par les romains lors des nombreuses conquêtes était utilisée notamment comme offrande aux dieux dans les temples. Il se dit même qu’au 1er siècle avant JC, les cheesecakes étaient alors servis aux athlètes lors des* ***premiers jeux olympiques d’Athènes.***

*Bien des siècles plus tard, la recette se transmettant de familles en familles et de peuples en peuples les différentes populations immigrées aux Etats-Unis, introduisent la recette du cheesecake, lors de leur arrivée à New York à la fin du XIXème siècle.*

*Cependant, le véritable cheesecake new-yorkais, avec sa recette contemporaine qu’on lui connaît, voit le jour grâce à l’invention du fameux fromage à la crème Philadelphia, en 1872. C’est un crémier new-yorkais qui voulant copier le fromage français Neufchâtel, a créé accidentellement ce fromage plus crémeux.*

*Notre côté chauvin peut nous faire penser que sans notre fromage bien français ce crémier n’aurait jamais pu créer ce fameux Cream cheese. Il baptise alors son fromage Philadelphia, parce que cette ville était alors réputée pour sa qualité gastronomique.*

*Le cheesecake rencontrant un énorme succès, c’est alors dans les années 1900 que chaque restaurant américain avait sa propre version de la recette de base du cheesecake, et tous revendiquaient leur supériorité sur les autres.*

*De nos jours c’est un incontournable tant sucré que salé. Il existe maintenant à Paris et dans certaines grandes villes des pâtisseries consacrées uniquement au cheese-cake. Certains grands pâtissiers en ayant fait leur produit fétiche.*