

Menu Crusine #1

Cheesecake au citron

Pour 1 cadre de 22,5 x 22,5 cm environ 21 portions

Croûte de cajou

Temps de réalisation : 30 minutes

250 g noix de cajou
40 g sirop de fleur de coco
2 pincées de zeste de citron jaune
1 pincée de sel fin non raffiné

Mixer avec un mixeur avec des lames en S, les noix de cajou avec le reste des ingrédients jusqu'à obtenir un mélange mixé de façon homogène. Etaler au fond des cercles ou cadres à l'aide des mains et une spatule, la croûte cajou afin de rendre étanche le fond (si besoin mettre la croûte au frigo afin de pouvoir l'étaler plus facilement).

Astuce : remplacer le zeste de citron jaune par du citron vert ou des épices

Dégustation : Pour garnir le fond du cheesecake ou d'autres entremets, peut servir de décoration sur des verrines dans l'esprit d'un crumble cru.

Appareil à cheesecake

Temps de trempage : 8 heures

Temps de réalisation : 45 minutes

Temps de repos : 8 heures ou 1 nuit

400 g noix de cajou
15 g zeste de citron jaune
270 g jus de citron (8 à 12 citrons)
270 g eau
95 g datte deglet noir dénoyautées,
peut varier en fonction de l'acidité du jus de citron, il suffit de goûter
200 g huile de coco

Tremper les noix de cajou pendant 8 heures dans l'eau froide. Egoutter puis rincer. Mixer au blender l'ensemble des ingrédients sauf l'huile de coco. Une fois que l'ensemble est bien mixé et lisse, ajouter l'huile de coco fondu. Couler l'appareil à cheesecake par-dessus la croûte cajou. Laisser reposer au frigo 8 h ou 1 nuit. Démouler le cheesecake en faisant le tour du cadre avec un couteau.

Astuce : remplacer le citron jaune par du citron vert,

Dégustation : Pour garnir dans un cadre le fond de la croûte cajou, peut garnir des verrines, des petites cercles

Montage du cheesecake

Décorer selon votre choix avec des fruits (kiwi, mangue, passion, ananas...), des zestes d'agrumes, des fleurs...