

# 2<sup>e</sup> festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

## Cheesecake sarrasin

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux



### recette

### ingrédients

#### Pour 10 portions

- 30 g de Farine de sarrasin
- 30 g de Cassonade
- 30 g de Beurre doux
  - 1 Citron
  - 1 Œuf (jaune)
  - 50 g Sucre
- 1,5 feuille de Gélatine
- 140 g Philadelphia
  - 1 Œuf (blancs)

#### Gelée de citron

- 1 Citron
- 2,5 g Agar-agar

- Réaliser le biscuit sarrasin.
- Réaliser la crème citron collée à la gélatine.
- Ajouter le Philadelphia.
- Monter les blancs en neige et les incorporer au reste du mélange.
- Monter la préparation (biscuit sarrasin, crème citron).
- Réaliser la gelée citron.
- Verser la gelée de citron sur le montage.
- Laisser prendre au frais.

Dessert typiquement anglo-saxon, alliant le croustillant du biscuit sarrasin, l'onctuosité de la crème citron et la vivacité de lemon curd.