



lesjardiniersduvaldauthion.fr

VERRINE DE CHEESE-CAKE A L'ORANGE OU CLÉMENTINE

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le cheese-cake : 2 oranges ; 200g de fromage frais ; 10 cl de crème liquide ; 80g de beurre mou ; 80g de sucre glace ; 12 spéculoos ; 2 feuilles de gélatine

Pour la crème : 10 oranges ; 3 œufs ; 100g de sucre en poudre ; 2 c. à soupe de Maïzena

Réalisation :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la crème ensuite hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger.

Fouetter le fromage frais et le sucre glace puis incorporer à la préparation précédente.

Préparer la crème : râper le zeste des oranges, les presser pour récupérer le jus. Mettre le jus et les zestes (en garder un peu pour la déco) dans une casserole avec sucre et Maïzena.

Mélanger avec un fouet jusqu'à l'épaississement de la préparation.

Battre les œufs puis ajouter les à la préparation tout en continuant de battre.

Verser cette crème d'orange dans un bol et laisser refroidir.

Eplucher les oranges, ôter la peau des quartiers et découper en petits morceaux (en réserver pour déco)

Mixer les spéculoos, et mélanger avec le beurre

Verser au fond d'une verrine, alterner couche de fromage, crème d'orange et de suprêmes d'orange. Mettre au frais

Décorer avec des morceaux de fruits, les zestes, et brisures de biscuit.