

PROMESSES

cheesecake pour 8 à 10 parts, selon l'appétit des gourmands !

ce qu'on trouve dans « PROMESSES » :

- une pâte sablée à l'amande
- un appareil au fromage frais et au thé vert
- une gelée à la pomme verte

La pâte sablée à l'amande

Le principe est simple : j'ai modifié quelques proportions de ma pâte sablée habituelle, pour y ajouter de la poudre d'amande et du sucre glace. on peut donc faire la même chose à l'infini pour aromatiser sa pâte, il faut simplement faire attention à la consistance, qui doit être à peu près identique : pas trop de farine, pas trop de gras. En ajoutant de la poudre d'amande, je supprime donc un peu de farine, par exemple. A vous de trouver le dosage qui vous convient !

L'appareil à cheesecake

Il ne s'agit pas ici d'un vrai cheesecake, avec cuisson de l'appareil, qui contient des œufs. ce faux cheesecake est élaboré à partir de cream cheese (philadelphia), de crème fraîche, d'un peu de gélifiant, de sucre, et de thé. on conserve le sucre blanc pour garder la couleur blanche. Le thé utilisé est un thé vert aromatisé aux fruits exotiques, qu'on fait infuser dans la crème. on y ajoute ensuite le gélifiant, le sucre, puis le cream cheese. A modifier avec plus ou moins de sucre, un thé différent etc...

La gelée de pomme verte

pas de grande invention, une fois de plus : il vous faut de la pomme granny, du citron, du sucre, de l'eau, un gélifiant. Réduire d'abord la pomme en compote avec le sucre, la mixer soigneusement. Ajouter un soupçon de citron, l'eau, et mixer à nouveau, jusqu'à obtention d'une consistance assez liquide et fluide (sans grumeaux). Passer le mélange au tamis s'il le faut. Ajouter le gélifiant pendant que le mélange est encore chaud. Laisser prendre au froid plusieurs heures.

Pour le montage, c'est comme vous voulez ! à vous d'inventer et réinventer la forme du cheesecake, de mettre la gelée dessus, à côté, beaucoup, peu, à votre envie !