

cheese cake ricotta & krips

POUR QUI ? six cheesecake-lover

POURQUOI ? des krips ? pour changer des speculoos

QUAND ? la veille d'un goûter d'enfant ... ou d'adultes

deux sachets de krips beurre et sel de guérande

250 grammes de ricotta

un pot de fromage blanc de la Fromentellerie

un citron non traité

70 grammes de beurre doux de Borniambuc à température ambiante

quatre œufs de poules d'Etienne Godart

150 grammes de sucre

un pot de confiture de clémentines d'Anatra

préchauffer le four à 150 °C

à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réduire en miettes les krips.
les laisser dans leurs sachets, ça évitera d'en mettre partout.
si vous êtes un peu tendu en ce moment, utiliser carrément un marteau.

mélanger le beurre, les krips et 100 grammes de sucre.

tasser le tout dans un grand moule à fond amovible ou dans six petits. placer
au réfrigérateur pendant 30 minutes. pour les têtes-en-l'air, mettre un
chrono... sait-on jamais.

pendant ce temps, fouetter la ricotta avec le fromage blanc et le zeste du
citron puis incorporer les œufs, le jus du citron et 50 grammes de sucre.
fouetter avec force et vigueur.

sortir le ou les moules du congélateur. tartiner le fond avec une cuillère de
confiture de mandarine, puis ajouter la préparation de crème.

enfourner à mi-hauteur sur une grille et laisser cuire pendant 1h.

à la fin de la cuisson, éteindre le four et, sans l'ouvrir, laisser refroidir le
cheesecake à l'intérieur.

it's ready.