

Cheesecake givré aux couleurs végétales



Ingrédients

Pour la base de cheesecake :

- 150 g de sablés bretons
- 60 g de beurre fondu
- 125 g de coulis de framboises
- 150 g de cream cheese
- 125 g de mascarpone
- 20 cl de crème épaisse
- 20 g de sucre

Pour le curd citron-hibiscus :

- quelques pétales d'hibiscus
- 10 cl d'eau
- 6 cl de jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 15 g de beurre
- 10 g de farine
- 10 g de fécule de maïs

Pour les meringues :

- 2 blancs d'œufs
- 2 c.s. de thé matcha
- 100 g de sucre

Etapas

- 1.** Réduisez les sablés en miettes et mélangez-les au beurre fondu. Versez dans un moule à fond amovible de 20 cm de diamètre chemisé de papier sulfurisé, tassez et réfrigérez.
- 2.** Dans un grand bol, battez le cream cheese, le mascarpone, la crème et le sucre jusqu'à ce que le mélange se décolle des parois. Ajoutez le coulis de framboises, puis versez sur la base de biscuit, en mettant de côté 3 c.s. pour la décoration, que vous réserverez au frais. Couvrez le cheesecake et placez-le au congélateur pour 6h.
- 3.** Préparez le curd : dans une casserole à fond épais, réalisez une infusion d'hibiscus dans 10 cl d'eau et filtrez. Ajoutez le jus de citron, la farine, la fécule, et le sucre. Placez sur feu moyen et fouettez pendant 5 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu. Ajoutez le beurre en petits morceaux et les jaunes d'œufs en battant vigoureusement. Remettez à cuire sur feu doux, sans cesser de battre, jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Laissez refroidir, filmez puis réservez au frais.
- 4.** Pour les meringues, battez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le sucre en plusieurs fois, en continuant de battre. Le mélange doit être très épais et brillant. Ajoutez enfin le thé matcha. Remplissez-en une poche à douille en étoile. Sur une plaque de cuisson, formez de petites meringues de 2 à 3 cm de diamètre. Faites cuire pendant 1h à 80°C, en laissant la porte du four entrouverte.
- 5.** Sortez le cheesecake du congélateur 30 min avant de servir. A l'aide d'une poche à douille ronde, formez des dômes de curd sur le dessus du cheesecake. Faites de même pour le reste de l'appareil à cheesecake. Disposez les meringues refroidies. Décorez enfin de perles dorées, de fruits frais et de fleurs comestibles.

