

CHEESECAKE AUX OREOS ET CITRONS VERTS



Fond

300g Oréo
2 c à s sucre brun
80g beurre
1 citron vert

Mixer les Oréo finement. Faire fondre le beurre, et le laisser refroidir un peu. Mélanger les Oréo, le beurre, le sucre et le zeste du citron. Étaler le tout sur le moule en montant un peu sur les bords à mi-hauteur du moule, mettre au frigo 1 heure. (Peut être fait la veille).

Pour le moule, le mieux c'est avoir un moule en 2 parties, avec le tour qui se détache pour faciliter le démoulage.

Crème

3 feuilles de gélatine
300-400g Philadelphia
60g sucre brun
2 citrons verts
3dl crème liquide entière

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide

Mélanger le Philadelphia avec le sucre et le zeste d'1 citron jusqu'à bonne consistance (fluffy, aérée).

Faire chauffer 4 cuil de jus de citron dans une casserole et ajouter la gélatine essorée pour la faire fondre. Bien mélanger et ajouter au mélange précédent, lentement (attention à la différence de température).

Fouetter la crème et l'ajouter délicatement.

Goûter et rajouter du zeste ou du jus si besoin. Étaler la préparation sur les Oréo. Saupoudrer de zeste de citron vert.

Mettre au frais au moins 2-3 heures et démouler.