



Le Cheese(Pan)cake aux Fruits rouges



30 min
Modérée

Pour 4 Personnes

Appareil à Cheesecake (1)

- 100g de Philadelphia
- 120mL de Crème liquide 35%
- 1 Jaune d'œuf (soit 20g)
- 35g de Sucre
- 1 Feuille de gélatine
- Zestes de citron

Dressage (2)

- 4 Pancakes au beurre 9 cm (7045)
- 80g de Coulis de fruits rouges
- 30g de Myrtilles
- 40g de Fraises
- 30g de Framboises
- Zestes de citron vert

(1) Appareil à Cheesecake

- Monter au batteur 100mL de crème liquide.
- Réhydrater la gélatine, et la dissoudre dans 20mL de crème liquide chaude.
- Mélanger la crème chaude, le Philadelphia, le sucre, le jaune d'œuf et les zestes d'un citron.
- Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange.
- Couler l'appareil dans des cercles à mousse.
- Réserver au frais pendant minimum 1 heure.

(2) Dressage

- A l'aide d'un chalumeau, chauffer le bord des cercles à mousse et les démouler sur les pancakes.
- Tailler et dresser les fruits rouges sur l'appareil.
- Zester un citron vert sur la pâtisserie.
- Dans une assiette, verser du coulis de fruits rouges au centre de l'assiette. Percuter d'un coup sec la flaque avec un pochon.
- Déposer le Cheese(Pan)cake au centre.



www.lemondedescrepes.com