



Cheesecake à la crème de citron

Recette facile sans **CUISSON**

Repos : 2h

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150g de sablés bretons (ou spéculoos si vous n'en n'avez pas), 500g de mascarpone, 100ml de crème entière liquide 30% de matières grasses, 50g de beurre salé fondu, 50g de sucre glace, 1 pot de crème de citron

Préparation :

- Mettre en poudre les sablés bretons à l'aide d'un hachoir manuel ou d'un robot, dans un bol faire fondre le beurre et mélanger avec une petite cuillère.
- Étalez le mélange au fond d'un plat à tarte ou à cake amovible.
- Avec un batteur, fouettez la mascarpone, la crème entière liquide, le sucre glace et 1 cuillère à café de crème de citron.
- Étalez le mélange sur le biscuit à l'aide d'une spatule.
- Sur la préparation étalez à l'aide d'une cuillère (ou d'une poche à douille), la crème de citron.
- Laissez reposer 2h au réfrigérateur.

P'tite astuce : Si vous n'avez pas de plat à tarte amovible, munissez-vous d'un plat avec rebord et insérer du film alimentaire afin de pouvoir retirer le gâteau une fois fini.

Régalez-vous !

Recette de **Wendy** site : laptitebretonne.fr 06 18 30 41 72

17, bis Bellevue 56700 MERLEVENEZ

Boutique en ligne, sur les marchés, vente sur place le samedi de 8h30 à 18h.