



Cheese-cake au mascarpone et à la gelée de fraises

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

500 g biscuits (type petit beurre)
175 g cassonade
2,5 pincées cannelle en poudre
875 g de fraises
5 cs jus de citron
10 cs sucre impalpable
10 feuilles de gélatine alimentaire (2g/F.)
750 g mascarpone
2,5 cs miel liquide
500 ml crème fraîche (à fouetter)

Astuce:

Remplacez la gelatine par de agar-agar (4 g par litre)

MODE DE PRÉPARATION

- Réduisez les petits-beurre en chapelure. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec les petits-beurre, la cassonade et la cannelle. Tassez ce mélange au fond d'un plat carré à bords assez hauts et amovibles et réservez au frigo.
- Lavez et séchez les fraises. Réservez-en 4 entières, coupez-en 6 en petits dés et mixez le reste en coulis, avec le jus de citron et le sucre impalpable.
- Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Dans un bol, fouettez le mascarpone avec le miel. Faites chauffer 10 cl de crème fraîche dans un poêlon.
- Essorez la gélatine entre les doigts, faites-la fondre dans la crème chaude et laissez refroidir.
- Dans un autre récipient, montez le reste de la crème fraîche en chantilly. Incorporez, au mascarpone, la crème à la gélatine, mélangez énergiquement, puis incorporez-y délicatement la chantilly et les dés de fraises. Versez sur le fond de petits-beurre, lissez la surface à la spatule et faites prendre, 2 h, au frigo.
- Faites ramollir le reste de la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer le coulis de fraises dans un poêlon. Essorez la gélatine, ajoutez-la au coulis et faites-la fondre, en remuant. Versez délicatement cette préparation sur le cheese-cake, en une couche bien uniforme, et faites prendre, 2 h, au frigo. Démoulez le cheese-cake, découpez-le en 8 carrés, décarez-le avec les fraises réservées coupées en deux et servez.