

# Cheesecake façon tarte au citron

*sur la base de sojade à la grecque*

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

## Base biscuit

300 g de biscuit

100 g de beurre

25 g d'eau froide

## Crème Sojade au Citron

250 g de Sojade à la grecque

2 œufs entiers

30 g de sucre roux

le jus d'un citron jaune

2 g d'agar agar

90 g de beurre

## Les zestes de citron

Les zestes de citron

1 c. à s. de sucre roux

10 g de beurre

- Préchauffer le four à 175°C
- Dans un robot, mixez les biscuits pour obtenir une poudre homogène puis transvasez dans un saladier. Versez le beurre fondu sur la poudre et mélanger de manière homogène. Tapissez le fond du moule sur une épaisseur de 3 à 4 mm en pressant avec les doigts. Ajouter l'eau dans le saladier au reste de la préparation et mélanger. Tapisser les bords du haut du moule jusqu'à 1 bon cm. Enfourner 15 min à 175°C puis laisser refroidir à température ambiante.
- Dans un bol fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le jus de citron et l'agar agar puis fouetter à nouveau. Verser la préparation dans une casserole et la faire chauffer jusqu'à frémissement en fouettant énergiquement.
- Lorsque la préparation épaissit, retirer du feu, laissez tiédir 3 à 4 min. Incorporez le beurre en petits morceaux jusqu'à obtention d'une texture bien lisse. Ajouter le Sojade à la grecque et mélanger de manière homogène. Verser la préparation doucement sur le biscuit, lisser le dessus puis réserver à température ambiante pendant 15 min. Placer au frigo pendant 3h minimum.
- Pour la finition, poêler les zestes de citron avec le sucre roux et une pointe de beurre pour caraméliser. Répartir les zestes sur le dessus et servir bien frais.

## Conseils

Il est conseillé de bien peser l'agar agar car son pouvoir gélifiant est plus important que la gélatine. Vous pouvez préparer ce cheesecake à l'avance et le réserver plusieurs heures au frais, il n'en sera que meilleur !



