



CHEESECAKE CREVETTES CITRON VERT



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Crevettes cuites	150 g	300 g
Crackers	90 g	180 g
Fromage frais mascarpone	200 g	400 g
Yaourt	60 g	120 g
Citron(s) vert(s)	1 pièce	2 pièces
Echalote	1/2 pièce	1 pièce
Aneth	1/2 bouquet	1 bouquet
Epinards frais	1 poignée	1 poignée

Dans votre placard :

Beurre	45 g	90 g
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette



Préparation : 25 mn



Cuisson : 0 mn

1. La préparation du cheesecake

- Faites doucement fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Laissez refroidir quelques minutes.
- Pendant ce temps, broyez les crackers dans un saladier. Incorporez le beurre fondu, malaxez bien et placez dans un moule à fond amovible ou dans un cercle à entremet (ou voir le + du Chef) en veillant à bien mettre au fond du moule une couche de papier sulfurisé. Tassez bien en vous aidant par exemple du fond d'un verre.
- Placez au congélateur pour faire prendre le mélange (à défaut, mettez au frigo). En attendant que le mélange refroidisse, épluchez et hachez la 1/2 ou l'échalote entière. Dans un bol, mélangez le fromage frais mascarpone avec le yaourt, les échalotes, les zestes d'un 1/2 ou d'un citron vert (bien le garder pour le dressage, pour les rondelles de citron) et un peu d'aneth ciselé. Salez légèrement, poivrez et goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Sortez votre moule du congélateur et répartissez la crème uniformément sur le dessus. Remettez immédiatement au congélateur ou au frigo.
- Coupez les crevettes en petits morceaux et les mettre dans un bol, en conserver 2 ou 4 entières pour le décor. Ajoutez les zestes et le jus d'un 1/2 ou d'un citron vert, et un peu de sel et de poivre. Puis bien mélanger.
- Lavez les épinards pour accompagner le cheesecake.

2. Le dressage

- Sortez votre cheesecake juste avant de le servir et répartissez les crevettes coupées sur le dessus. Décorez avec les crevettes entières, de l'aneth et des rondelles de citron vert avec le 1/2 ou le citron restant.
- Servez bien frais avec une salade d'épinards.
- Bonne découverte de cette recette de cheesecake aux crevettes et citron vert inédite !

3. Le + du Chef

- Vous n'avez pas de cercle à entremet, ni de moule à gâteau à fond amovible ? Servez tout simplement cette recette dans des verres à eau classiques.
- Si vous le pouvez, réalisez cette recette en avance, votre cheesecake n'en sera que plus goûteux.

