



CHEESECAKE PASSION CUBES DE MANGUE



Les sablés bretons maison : 75g de beurre demi-sel, 60g de sucre semoule, 90g de farine, 5g de levure chimique, 2 jaunes d'œufs.

Tamisez la farine et la levure. Sablez le beurre avec le sucre, ajoutez la farine tamisée puis les jaunes. Quand la pâte est homogène aplatissez-la entre 2 feuilles guitare ou de papier cuisson sur une épaisseur de 0.5cm. Laissez reposer au frais une heure minimum. Détaillez des disques de 6 cm de diamètre à l'aide de cercles à pâtisserie **non beurrés** et faites cuire ces sablés avec les cercles environ 12min à 200°. Démoulez-les délicatement, creusez le centre avec le pouce quand ils sont encore chauds pour pouvoir poser plus facilement les cheesecakes dessus. Laissez refroidir.

Le cheesecake : 265g de Philadelphia, 80g de sucre semoule, 5g de farine T55, 1 œuf et 1 jaune d'œuf, 20g de crème épaisse, 1 feuille soit 2g de gélatine, 50g de jus de passion, Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Chauffez 3 secondes au micro-ondes le jus de passion avec la gélatine essorée. Versez dans un cul de poule, ajoutez le Philadelphia et la crème épaisse, fouettez vivement et incorporez l'œuf et le jaune puis le sucre et enfin la farine tamisée. Le mélange doit être homogène et sans grumeaux. Versez la préparation dans des empreintes à muffins en silicone de 5cm de diamètre et 4cm de haut. Enfournez à 85° pendant 40min. Laissez refroidir dans les empreintes puis bloquez au froid au minimum une heure. Quelques heures avant la dégustation, démoulez les cheesecakes et posez-les sur les sablés bretons. Laissez décongeler au réfrigérateur.

La garniture : 1 mangue, 1 citron vert. Détaillez la moitié de la mangue en petits cubes et mixez le reste de la pulpe. Mélangez les dés avec la pulpe et au moment de servir nappez-en la surface des desserts, zestez le citron vert dessus.