

Granola
L'ORIGINAL

CHEESECAKE CITRON VERT-PHILADELPHIA AUX BRISURES DE GRANOLA



POUR 10
PERSONNES



30 MINUTES
DE PRÉPARATION



2 HEURES
DE REPOS



CHEESECAKE CITRON VERT-PHILADELPHIA AUX BRISURES DE GRANOLA

INGRÉDIENTS

- 1,5kg de Philadelphia
- 50cl de crème liquide entière
- 3 citrons verts
- 16 feuilles de gélatine
- 300g de brisures de Granola pour la base
- 40g de beurre doux
- 100g de brisures de Granola

INFORMATIONS RECETTE

Vous pouvez tout réaliser
24h à l'avance et garnir de brisures
juste avant de servir.

PRÉPARATION

- 1) Faites fondre le beurre. Mélangez avec les 250g de brisures de Granola.
- 2) Tapissez le fond de 10 verrines avec le mélange, tassez bien et réservez au frais.
- 3) Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 4) Montez 40cl de crème liquide en chantilly. Faites chauffer les 10cl de crème restante et laissez dissoudre les feuilles de gélatine bien essorées.
- 5) Dans un grand saladier, incorporez le mélange crème/gélatine avec le Philadelphia. Puis ajoutez le zeste de 2 citrons verts dans la préparation ainsi que la chantilly au fur et à mesure.
- 6) Ajoutez la crème montée délicatement en trois fois. Versez la préparation dans des verrines. Lissez le dessus à la spatule.
- 7) Réservez au frais pendant au moins 2 heures. Avant de servir, ajoutez un peu de zeste de citron vert ainsi que les brisures de Granola.



L'ASTUCE DU CHEF

LE ZESTE DES AGRUMES AJOUTE UN VRAI COUP DE PEP'S À VOS DESSERTS. VOUS POUVEZ ESSAYER AVEC LE ZESTE DE CITRON JAUNE, ORANGE OU PAMPLEMOUSSE !