

Cheesecake radis

Par Leslie Saad



Ingrédients

- 100 g de sablés aux poivres et au fromage (type Michel & Augustin)
- 50g de Beurre de Bresse AOC pommade
- 4g de feuilles de gélatine
- 1 botte de radis à l'ancienne
- 12 cl de Crème de Bresse AOC
- 110g de Philadelphia
- 50g de Bresse bleu

Préparation

Mixez les sablés. Une fois émiettés, ajoutez à la préparation le beurre et mélangez bien. Déposez la préparation dans un rectangle à pâtisserie sur du papier à sulfurisé. Tassez bien et réservez au frais 1 heure.

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Coupez les fanes et faites-les bouillir dans de l'eau salée 1 minute. Refroidissez-les dans de l'eau glacée et égouttez.

Faites chauffer la moitié de la crème, ajoutez la gélatine (préalablement essorée) et laissez-la se dissoudre. Puis, retirez du feu et mélangez avec les fanes et le reste de la crème. Ajoutez le Bresse Bleu coupé en cubes. Mixez. Enfin, mélangez avec le Philadelphia. Salez et poivrez.

Emincez quelques radis finement, tapissez-en l'intérieur des rectangles puis versez la crème par-dessus. Finissez la recette en décorant la surface des cheesecakes de tranches de radis. Réservez au frais 3 heures.