

# CHEESECAKE AU CITRON



**Pour 10 personnes**

**Ingrédients :**

**250 g de palets bretons**

**500 g de mascarpone**

**250 g de fromage blanc**

**3 œufs**

**150 g de sucre en poudre**

**2 citrons**

**25 g de farine**

**100 g de beurre**

**Mixer les palets bretons afin d'obtenir une poudre fine et homogène.**

**Faire fondre le beurre et le mélanger avec la poudre des palets.**

**Dans un moule à gâteau à fond amovible, répartir et bien tasser ce mélange dans le fond du moule en remontant un peu sur les cotés.**

**Faire cuire 10 min. Ne pas démouler à la sortie du four.**

**Mélanger les 3 jaunes d'œufs, le sucre, le mascarpone, le fromage blanc, la farine et le jus des 2 citrons. Incorporer les ingrédients un à un en mélangeant à chaque fois.**

**Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.**

**Verser ce mélange dans la moule sur le fond du gâteau en remplissant le moule aux 2/3.**

**Faire cuire 25 minutes.**

**Laisser refroidir puis placez le cheesecake 4 h au réfrigérateur. Démouler au moment de servir**