

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



CHEESECAKE - MONT-BLANC

ANGELINA MARRONS PASSION

ACCOMPAGNÉE DE SON CRÉMANT DE LOIRE

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

Pour la base du cheesecake

- 200g de cookies au chocolat
- 50g de beurre fondu

Pour l'appareil au fromage

- 200g de Saint Florentin
- 100g de yaourt à la grecque
- 1 gousse de vanille
- 35g de sucre glace

Pour la mousse aux marrons

- 70g de crème de marrons
- 120g de crème liquide à 35% minimum de matières grasses

Pour les finitions

- 2 à 3 fruits de la passion
- Un paquet de mini meringues minimum de matières

- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir quelques instants.
- Dans un bol, mixer légèrement les cookies. Ajouter le beurre fondu et malaxer rapidement. Verser le mélange dans 4 cercles individuels ou dans un moule amovible, en prenant soin de placer un rhodoïde ou un morceau de papier sulfurisé sur tout le pourtour intérieur afin de faciliter le démoulage. Tasser bien et placer au congélateur (au moins au frigo) en attendant de préparer les autres étapes.
- Monter la crème liquide (nécessaire pour la mousse aux marrons) en chantilly bien ferme et réserver au frais.
- Fouetter le Saint Florentin avec le yaourt, le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter 50g de votre crème montée.
- Sortir les bases du cheesecake du congélateur et répartir l'appareil au fromage sur le dessus. Remettre au frigo au moins 1 heure.
- Dans un bol, placer la crème de marrons. Ajouter un tiers de la crème montée restante (70g), mélanger bien, puis ajouter le restant de la crème très délicatement. Filmer et réserver au frais.
- Juste avant de servir, démouler, ajouter sur le dessus de chaque cheesecake une couche généreuse de mousse aux marrons. Parsemer ensuite de fruit de la passion de vos mini meringues.

Pourquoi cette alliance ?

Le nez de fruit jaune de ce vin et son caractère apporteront de la fraîcheur et de la vitalité à ce dessert déjà riche en saveur.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur www.lesnouveauxfromagers.fr

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CRÉMANT DE LOIRE DE CHANCENY

*brut blanc millésimé
de Loire*

Nez frais de citron, de pêche jaune, d'abricot. Long, franc, plein, charnu, nerveux, du caractère, fin, finale fondante.

Et aussi :

**Pinot Gris Baron de
Hoën 2014 Alsace**



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com