

## Tartelette cheesecake aux fruits rouges



### Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.25	Farine type 55	~
0.125	Sucre cassonade en doypack 750 g LA PERRUCHE	0265903
0.1	Beurre doux	~
1 PCE	Œuf	~
1 PCE	Les zestes d'un citron	~
0	Fleur de sel	~
0.6	fromage frais Philadelphia nature	~
1 PCE	Citron	~
0.1	Sucre en poudre en boîte 1 kg BEGHIN SAY	0238034
2 PCE	Œufs	~
0.05	Fraises	~
0.05	Framboises	~
0.05	Myrtilles	~

### Étapes de préparation

- 1 Pour la pâte sablée : Mélanger la farine, le beurre et la cassonade avec le bout des doigts , la texture doit être bien sableuse. Ajouter la fleur de sel et le zeste de citron, mélanger. Ajouter l'œuf, bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 2 Séparer la pâte en 6 parts égales. Les aplatir en disque. Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pendant 20 minutes environ. Préchauffer le four à 180°C.

- 3 Beurrer 6 moules à tartelettes, les réserver au frais. Abaisser les 6 disques et fonder les moules, les placer ensuite sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer un rond de papier sulfurisé sur chaque fond de tartelette. Les remplir de billes en céramique ou d'haricots secs et cuire les fonds à blanc pendant 20 minutes.
- 4 Au terme de la cuisson, sortir les fonds de tartelettes du four, retirer les billes ou haricots et le rond de papier sulfurisé. Les laisser refroidir. Baisser le four à 150°C.
- 5 Pour la crème façon cheesecake : Zester le citron. Fouetter au batteur électrique le fromage frais Philadelphia avec le sucre en poudre et le zeste de citron. Ajouter les œufs, fouetter à nouveau. Le mélange doit être lisse et homogène.
- 6 Remplir chaque fond de tartelette avec la préparation de cheesecake. Lisser à la spatule. Enfourner pendant 20 minutes. Eteindre le four ensuite et laisser refroidir les tartelettes dans le four éteint pendant 30 minutes. Placer les tartelettes cheesecake au frais pendant un minimum de 3 heures. Les décorer ensuite de fraises, framboises et myrtilles.

## Astuce du chef

S' il vous reste un peu de pâte sablée, vous pouvez la rouler en boudin dans du film alimentaire et la congeler. Le jour où vous avez envie de petits sablés, il suffit de couper des tranches, les placer sur une plaque à pâtisserie et les cuire au four sans décongeler la pâte.