

Cheesecake à la bretonne



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 3 mn

Une version régionale du fameux gâteau !

Ingrédients

- 16 galettes bretonnes pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 60 g de beurre mou
- 150 g de mascarpone
- 150 g de fromage type saint moret
- 20 cl de crème liquide
- 3 feuille de gélatine
- 2 citrons verts pressés
- 50 g de sucre en poudre

Préparation

- 1 Réduisez les galettes en fine poudre et ajoutez-y le beurre du bout des doigts.
- 2 Prenez 4 cercles de 6cm de diamètre et lissez la préparation dans le fond de ces cercles.
- 3 Placez-les au frais.
- 4 Faites couler de l'eau froide dans un récipient afin d'y faire tremper les feuilles de gélatine pendant 10 minutes.
- 5 A feu doux, faites chauffer la crème et ajoutez-y la gélatine (préalablement bien essorée).
- 6 Prenez un saladier et mélangez le mascarpone et le fromage Saint Moret puis le sucre en poudre et le jus de citron vert jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 7 Ajoutez la crème et la gélatine au mélange et versez la préparation ainsi obtenue dans les cercles.
- 8 Placez au frais pendant au moins 4 heures.

Proposé par

Ker Cadelac

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



