

**Cheesecake meringué au citron**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**La base biscuitée :  
- 200 g de** [**petits-beurre**](https://recettes.de/petits-beurre) **(1)**  
**- 100 g de beurre**

**Un cercle à tarte de 22 cm de diamètre tapissé de papier cuisson  
Un cercle à mousse de 22 cm de Ø doublé de rhodoïd  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le beurre.  
Réduire les biscuits en poudre puis mélanger avec le beurre fondu.  
Tasser la préparation dans le cercle en remontant sur les bords.  
Enfourner pour 12 minutes.  
Faire glisser sur une grille et retirer délicatement le cercle.  
Lorsque le biscuit est bien froid, le faire glisser avec sa feuille sur le plat de service.  
Réserver au frais sans retirer la feuille du dessous.

### ****La garniture : - 6 feuilles (12 g) de gélatine**** ****- 2**** [citrons](https://recettes.de/citrons) ****bio (de Menton pour moi)**** ****- 300 g de**** [Philadelphia](https://recettes.de/philadelphia) **®** ****- 250 g de**** [ricotta](https://recettes.de/ricotta) ****- 100 g de sucre en poudre**** ****- 60 g d'eau**** ****- 150 g de**** [crème fleurette](https://recettes.de/creme-fleurette) ****- 110 g de**** [lemon-curd](https://recettes.de/lemon-curd)

**Un cercle à mousse de 22 cm de Ø doublé de rhodoïd**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Râper finement le zeste des deux citrons puis en exprimer le jus (j'en ai obtenu 100 g).  
Mettre dans un saladier le Philadelphia, la ricotta, le sucre et les zestes de citron.  
Fouetter pour obtenir une crème onctueuse.  
Faire chauffer l'eau et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec le jus de citron.  
Ajouter le jus dans le saladier en le filtrant.  
Bien mélanger et laisser la préparation au frais pour qu'elle épaississe un peu mais sans figer.  
Pendant ce temps, monter la crème en chantilly.  
L'incorporer délicatement à la spatule à la crème au citron.  
  
Disposer avec précaution le cercle à mousse autour du fond biscuité et insérer une bande de rhodoïd. Retirer doucement la feuille sous le moule.  
Tartiner le fond de biscuit avec le lemon-curd.  
Verser la préparation au fromage dans le cercle.  
Mettre au frais pendant 3 heures minimum **(2)** pour que la crème soit bien prise.

### ****La**** [meringue italienne](https://recettes.de/meringue-italienne) ****: - 3**** [blancs d'œufs](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) ****- 180 g de sucre**** ****- 30 g d'eau****

**1 thermomètre de cuisson recommandé  
1 poche à douille**

Mettre dans une casserole le sucre et l'eau.  
Le sucre doit être juste recouvert par l'eau, si en versant vous en avez mis un peu trop  
aucune importance, le sirop mettra juste un peu plus de temps à cuire.  
Porter à ébullition et laisser le sirop d'épaissir.  
Lorsque la température atteint 114°C, commencer à fouetter les blancs d'œufs.  
Lorsque la température du sirop est à 118°C, le verser doucement sur les blancs d'œufs sans arrêter le fouet.  
Continuer de fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse un peu (50°C).  
Elle est alors très ferme, et c'est bien.  
Remplir la poche à douille de meringue.  
Décorer le dessus du cheesecake.  
Réserver au frais.  
Un moment avant de servir, dorer la meringue au chalumeau.