



Cheese-cake sicilien aux framboises



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de biscuits au beurre (au choix)
50 grammes de beurre (+ un peu)
500 rouleaux de ricotta
2 œufs
120 grammes de sucre (+ un peu)
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
1 cuillère à soupe de jus de citron
30 grammes de farine
7 grammes de poudre à lever
500 grammes de framboises
1 citron vert (le jus)
1 1/2 cuillères à soupe de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Recouvrez ensuite les bords et le fond de papier cuisson.
- 2.** Mixez les biscuits au robot jusqu'à obtenir des miettes et mélangez-les avec 30 g de beurre fondu. Pressez ce mélange au fond du moule et aplatissez avec le dos d'une cuillère. Placez le moule au réfrigérateur.
- 3.** Détendez la ricotta dans un récipient.
- 4.** Mixez les œufs avec 120 g de sucre et une pincée de sel pour obtenir une crème claire. Incorporez le reste du beurre (à température ambiante, en cubes). Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines à l'aide d'un couteau. Ajoutez-les avec le jus de citron. Tamisez la farine et la levure sur la pâte et mélangez à la spatule. Incorporez ensuite délicatement la ricotta à la préparation. Versez dans le moule sur le fond de biscuits.



- 5.** Enfournez 50 à 60 minutes dans un four préchauffé à 175 °C. Laissez le cheese-cake refroidir complètement dans le moule.
- 6.** Versez les framboises, le jus de citron vert et le reste du sucre dans un poêlon. Portez à ébullition, mélangez bien et retirez immédiatement du feu.
- 7.** Démoulez le cheese-cake et coupez-le en parts. Saupoudrez de sucre glace. Servez avec les framboises.