

# CHEESECAKE AU CHÈVRE FRAIS

Une recette inspirée de Naoëlle D'Hainaut (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat)

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/192/thumbnails/2\\_Naouelle D.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/192/thumbnails/2_Naouelle_D.jpg)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 0 min - Temps de repos : 6 min

## Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de chèvre frais
- 100 g de lait
- 3 feuilles de gélatine de 2 g
- 100 g de ricotta
- 1 citron jaune
- 1 citron confit
- 100 g de crème liquide 30%
- 1 càs de graines de fenouil
- 150 g de purée de dattes
- 10 palets bretons
- 2 g de sel

## Préparation

Couper le citron confit en morceaux

L'incorporer à la pâte de datte avec le jus du citron frais et mélanger

Incorporer 30 g de cette préparation dans les palets bretons écrasés et mélanger

Tasser ce « crumble » sur 1 cm d'épaisseur dans le fond d'un emporte-pièce en inox de 5 cm de haut huilé

Réserver le reste de pâte de datte citronnée.

Dans une casserole, chauffer le lait avec le chèvre frais, la ricotta, le zeste de citron jaune, le sel et la gélatine ramollie (feuilles trempées)

Laisser refroidir un peu cette préparation

Monter la crème liquide froide à l'aide d'un batteur et incorporer à la préparation précédente

Déposer cette crème sur le « crumble » jusqu'en haut du cadre en inox et placer au frais l'ensemble pendant 6h au moins

Ajouter des graines de fenouil au service