

Cheese cake au Brie de Meaux et son nappage betterave (recette du chef Hisayuki Takeuchi)

Pour 1 personnes

Difficulté : facile

Ingrédients :

Pâte sucrée :

125 g de farine

62.5 g de beurre

62.5 g de sucre

1 oeuf

Appareil :

250 g de Brie de Meaux

125 g de sucre

25 g de farine

1 cuillère à soupe de fécule

62.5 ml de lait

62.5 g de crème

50 g de beurre

2.5 ml de jus de Yuzu

3 oeufs

Sirop de betterave :

1 dcl d'eau

100 g de sucre

100 g de betterave crue

1 cs de jus de Yuzu

Préparation :

Pâte sucrée :

Battez le beurre et le sucre dans un robot.

Ajoutez l'oeuf.

A la fin, ajoutez la farine.

Battez encore légèrement et pétrissez la pâte.

Laissez reposer au moins une heure au frais.



Appareil :

Versez le lait, la crème liquide et le beurre dans une casserole et chauffez doucement.

Pendant ce temps, mélangez au robot le Brie de Meaux, le sucre, la farine et la fécule.

Une fois que l'ensemble forme une pâte homogène, versez y le Yuzu tout doucement.

Cassez les oeufs et incorporez les au fur et à mesure.

Versez la préparation lait-crème-beurre encore chaud, petit à petit, tout en faisant tourner le robot pour bien homogénéiser.

Sirop :

Portez à ébullition l'eau, le jus de Yuzu et la Betterave crue coupée en dés.

Laissez chauffer jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse.

Réservez.

Abaissez la pâte à tarte de 2 à 3 millimètres d'épaisseur et installez la dans le moule à manqué.

Faites quelques trous avec la fourchette sur toute la surface.

Passez l'appareil au tamis.

Versez l'appareil dans le moule à manqué.

Faites cuire 40 minutes environ dans un four préchauffé à 190°.

Une fois le cheese cake légèrement refroidi et avec un pinceau, badigeonner de sirop.

Servez.