



Gâteau au fromage et aux fraises fraîches à la Libertine

Ingrédients

50 gr. beurre fondu
125 gr. chapelure de graham
25 gr. sucre brun doré
350 gr. fromage à la crème
60 gr. miel de trèfles
150 gr. yogourt nature 2% m.g.
1 unité zeste de citron
50 ml LIBERTINE
20 gr. gélatine neutre
60 ml. eau froide
3 unités blancs d'oeufs
250 gr. fraises fraîches
125 gr. gelée d'abricots
25 ml LIBERTINE

MÉTHODE:

Dans une terrine, mélanger le beurre, la chapelure et le sucre. Bien tapisser la préparation dans un moule amovible de 20 cm et réfrigérer 60 minutes.
Dans le grand bol du malaxeur, déposer le fromage, le miel, le yogourt, le zeste de citron et LA LIBERTINE. Bien mélanger à vitesse moyenne durant 5 minutes.
Monter les blancs d'oeufs en neige ferme.
Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Lorsqu'elle est prise, la faire fondre au bain-marie. Incorporer à l'appareil de fromage.
Incorporer les blancs à l'appareil de fromage.
Déposer dans le moule et réfrigérer 3 à 4 heures.
Disposer harmonieusement les fraises coupées moitiés sur le gâteau.
Faire chauffer (sans bouillir) la gelée d'abricots avec LA LIBERTINE.
Passer au chinois et glacer le gâteau.
Réfrigérer 1 heure et démouler. Servir froid.