



Cheesecake meringué au kiwi et glace mystère à la vanille

Cheesecake meringué au kiwi (pour 6 personnes)

- 200 g/400 ml de crème glacée vanille
- 150 g de biscuits style petit beurre
- 60 g de beurre
- 3 kiwis
- 8 petites meringues
- 200 g de Ricotta
- 1 c à c d'extrait de vanille

Pour le coulis de kiwi

- 2 kiwis
- 10 cl d'eau
- 30 g de sucre

1/ Passez rapidement les biscuits dans un robot jusqu'à ce qu'ils soient réduits en miettes.

2/ Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez les biscuits émiettés au beurre fondu et répartissez le mélange dans un moule à gâteau à fond amovible, muni d'un papier sulfurisé, en appuyant bien fort. Laissez refroidir.

3/ Pour le coulis de kiwi, faites chauffer à feu doux 2 kiwis coupés en dés avec le sucre et l'eau. Mélangez régulièrement.

4/ Une fois le kiwi cuit, passez le mélange au mixeur et laissez refroidir.

5/ Ecrasez les meringues. Coupez 3 autres kiwis en dés, gardez quelques rondelles pour la décoration.

6/ Dans un grand bol, écrasez la crème glacée vanille avec le dos d'une cuillère, et ajoutez-y la ricotta et l'extrait de vanille, puis les meringues écrasées et les kiwis coupés en dés, mélangez bien et versez sur la base de biscuits refroidie, en uniformisant la surface avec le dos de la cuillère.

7/ Placez au congélateur pendant une heure.

8/ Ôtez le cheesecake du moule, découpez-y des parts, versez du coulis au kiwi sur chaque part et décorez avec des rondelles de kiwi.



Glace mystère à la vanille (pour 4 personnes)

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- Sucre vanillé ou extrait de vanille
- 2 petites meringues
- 20 cl de crème
- 1 sachet de pralin

1/ Dans un saladier, mélangez les 3 jaunes d'oeufs avec la crème, le sucre et la vanille.

2/ Battez les blancs en neige ferme. Rajoutez à la préparation.

3/ Saupoudrez un moule à cake de pralin et versez la moitié de la préparation.

4/ Faites durcir au congélateur de 30 à 45 mn.

5/ Sortez le moule et émiettez les meringues sur l'appareil. Ajoutez à nouveau du pralin.

6/ Recouvrez du reste de la préparation et remettez au congélateur 4 heures minimum.

7/ Servez.

Regardez la préparation en vidéo http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_cheesecake-meringue-au-kiwi-et-glace-mystere-a-la-vanille?id=9240638&emissionId=5931