

Max & VÉNUS

Le cheesecake de chèvre et figues de Max

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 gr de biscuits type spritz ou spéculoos
- 50 gr de beurre
- 200 gr de fromage de chèvre frais
- 100 gr de ricotta
- 7 figues séchées
- 1 gousse de vanille
- 1 orange non traitée
- 1 citron vert non traité
- Des feuilles de menthe
- Vinaigre de framboise
- Eau
- 50 gr de sucre + 3 c à s
- Sel
- Fleur de sel

La préparation

1. La veille, réhydratez les figues en les couvrant d'eau ;
2. Coupez 3 figues réhydratées en fine brunoise et faites-les rissoler dans le beurre ;
3. Réduisez en poudre les biscuits auquel vous aurez ajouté un zeste d'orange. Mélangez bien et ajoutez dans la poêle avec les figues et le beurre ;
4. Mettez à chauffer dans une poêle le vinaigre de framboise, 50 gr de sucre, de l'eau et ajoutez 2 figues coupées en 4. Laissez-les infuser à petits frémissements ;
5. Otez les graines de 2 autres figues et mélangez-les aux 3 c à s de sucre que vous arrosez d'un trait de jus d'orange ;
6. Incorporez ensuite la ricotta, le fromage de chèvre et mélangez le tout. Grattez un peu zeste de citron vert, ajoutez-y les graines de la gousse de vanille et 2 feuilles de menthe ciselées.

Le dressage

1. Tapissez le mélange de biscuits dans le fond d'un emporte-pièce. Démoulez et déposez une quenelle de fromage par-dessus ;
2. Décorez avec un peu de zeste de citron vert, quelques morceaux d'orange pelées à vif, des morceaux de figues cuites au vinaigre de framboise quelques feuilles de menthe et terminez avec une pincée de fleur de sel.

Bonne dégustation