

Cheesecake vanillé aux marrons glacés

Ingrédients pour 6 personnes :

500g de biscuits palmier, 250 g de beurre, 1 boîte de marrons glacés, 500g de fromage blanc, 100 g de sucre blond de canne, 3 sachets de sucre vanillé, 2 cuill. à soupe de farine, 3 œufs, 25 cl de crème fraîche, sucre glace pour décorer, marrons glacés entiers pour le décor.

Matériel de cuisine :

Moules ronds pour cheesecake à fonds amovibles

Préchauffer le four Th.6 (180°)

Chemiser six moules ronds individuels à fond amovibles de papier sulfurisé. Mixer les biscuits finement. Faire fondre le beurre. Mélanger les biscuits mixés avec le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une pâte. Tapisser le fond des moules en tassant bien. Placer au frais.

Emietter les marrons glacés en brisures. Fouetter le fromage blanc avec 100 g de sucre blond de canne et le sucre vanille, la farine puis les œufs un à un en fouettant sans arrêt. Terminer par la crème fraîche. Incorporer ensuite les brisures de marrons glacés.

Répartir la préparation dans les moules et les mettre au four. Faire cuire 45 mn. Sortir les cheesecakes du four, les laisser refroidir complètement avant de les mettre au frais.

Au moment de servir, démouler les cheesecakes, les poudrez de sucre glace, décorer de marrons glacés entiers et servir.



Coquilles Saint-Jacques sauce champagne



Pour 6 personnes :

18 noix de Saint-Jacques (prévoir 6 coquilles vides !), 3 échalotes, 200g de champignons, 50g de beurre salé, 75g de crème fraîche, 37 cl de champagne, 1 jaune d'œuf, Sel et poivre.

- Faire revenir les échalotes pelées et hachées avec les champignons émincés
- Ajouter les noix et les coraux de Saint-Jacques, assaisonner, mouiller avec le champagne et laisser cuire 10 mn à feu doux.
- Filtrer, garder le jus et réserver le reste au chaud.

- Faire réduire le jus de cuisson de moitié sur feu vif. Incorporer le jaune d'œuf battu avec la crème fraîche hors du feu en fouettant vivement.
- Verser sur les noix de Saint-Jacques et les champignons et servir aussitôt.



Résoudre les anagrammes ci-dessous puis les réécrire dans la grille (une lettre par case)



