

Petits fondants façon "cheesecake" au citron



Pour 8 petits fondants (moule à muffins en silicone) ou un moule à charnière de 20 cm de diamètre

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 125 g de mascarpone
- 2 petits suisses (120 g)
- 200 g de lait concentré sucré
- 3 oeufs
- 25 g de farine
- 1 citron non traité

Pour la purée de framboises (facultatif)

- 300 g de framboises
- 50 g de sucre glace

Préchauffez le four à 160° C (140° C pour moi).

Dans un saladier, fouettez le mascarpone, le lait concentré sucré et les petits suisses. Ajoutez les oeufs et fouettez pour obtenir une préparation lisse.

Récupérez le zeste de citron et pressez son jus.

Ajoutez le jus de citron et le zeste dans la préparation précédente.

Ajoutez la farine tamisée.

Versez la pâte dans les empreintes en silicone pour pouvoir les démouler. *Comme j'avais un surplus de pâte j'ai utilisé des petits ramequins beurrés sachant qu'ils seront mangés directement dans le contenant.*

Glissez au four pour 20 minutes. Laissez refroidir et réservez au frais.

Pour réaliser la purée de framboises : Mixez les framboises avec le sucre glace. Goûtez et rajoutez du sucre si besoin.

Et si vous n'aimez pas les pépins, passez la purée dans un tamis en écrasant.

Servez les petits fondants sur une assiette accompagnés de sa purée de framboises o directement dans son ramequin.