

# CHEESE CAKE AU COULIS DE BERCE

## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>POUR LE CHEESE CAKE:</b>	
Noix de pécan	70 g
Noisettes	30 g
Philadelphia	200 g
citron	1 demi
Gélatine	1,5 Feuilles
sucre	30 g
Sucre vanillée	10 g
Oeuf	1
crème fraîche	20 cl
Dattes de Medjoul dénoyautées	180 g
<b>POUR LE COULIS DE BERCE :</b>	
Feuilles de berce	20-30
sucre	
feuille de gélatine	1
<b>POUR LES CHIPS</b>	
Feuilles de berce	6
Blanc d'oeuf ou huile de coco fondue	1
Sucre impalpable	
<b>POUR LES PÉTIOLES CONFITS :</b>	

Ingrédient	Quantité
Pétioles de berce	2
eau	100 ml
sucre	50 g

## Préparation

1. Faire tremper les dattes une dizaine de minutes dans de l'eau chaude puis bien égoutter  
\_\_\_\_\_
2. (Facultatif - c'est super bon mais ça peut prendre un peu de place...) Faire torréfier les noix de pécan au four à 180° pendant quelques minutes  
\_\_\_\_\_
3. Mixer le tout et tasser dans le fond des verrines  
\_\_\_\_\_
4. Séparer le jaune et le blanc d'œuf. Faire blanchir le jaunes avec les sucres.  
\_\_\_\_\_
5. Ajouter le fromage philadelphia, la crème fraîche et incorporer le blanc d'œuf montés en neige.  
\_\_\_\_\_
6. Faire tremper les feuilles de gélatines dans l'eau. Une fois ramollies, les faire chauffer (sans bouillir) dans le jus de citron (garder le zeste pour la déco) et les verser, dans le mélange sucre philadelphia  
\_\_\_\_\_
7. Verser le tout dans les verrines et laisser au réfrigérateur 12 heures (Un peu moins, cela va aussi)  
\_\_\_\_\_

## Coulis de berce :

1. Extraire le jus de feuilles de berces au jazz max (cela fonctionne aussi avec les pétioles mais la couleur est moins pétante)  
\_\_\_\_\_
2. Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau. Une fois ramollie, la faire chauffer (sans bouillir) dans le jus de berce et le sucre (prévoir le quart de la quantité de jus)  
\_\_\_\_\_

- 
- 
3. Faire tiédir un peu et verser sur le cheesecake. Décorer des zeste et laisser reposer au frigo en attendant de servir.
- 
- 

## **Chips :**

1. Placer les feuilles de Berce sur du papier sulfurisé, les badigeonner de blanc d'oeuf légèrement émulsionné à la fourchette ou d'huile de coco et saupoudrer de sucre impalpable
- 
- 

2. Passer au four à 50° quelques minutes (surveiller la texture souhaitée)
- 
- 

## **Pétioles de Berce confits :**

1. Réaliser un sirop avec le sucre et l'eau. Y placer les morceaux de pétioles et chauffer à feu moyen. Gouter et quand le goût vous plaît, prélever les morceaux de berce et dresser.
- 
-