

Cheesecake sans cuisson, pistache, fleur d'oranger



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un dessert léger mais gourmand, au bon goût de pistache, avec de légères notes de fleur d'oranger.

PREP
20 min

COOK
-

SERVES
2

LEVEL
Easy

Notes

Pour une chantilly réussie :

- Une crème liquide 30% de matière grasse minimum ! ;
- Moitié crème/moitié mascarpone pour une bonne tenue ;
- Des ingrédients et des ustensiles bien froids (à placer au frigo avant le montage).

La crème de pistache peut être réalisée maison ou achetée dans le commerce.

Pour le montage, j'ai utilisé un cercle de 10 cm de diamètre et 6 cm de haut, pour des cheesecakes individuels, très généreux !

Ingredients

9 ITEMS

SABLÉ PISTACHE & FLEUR D'ORANGER



Palets breton bio ou gâteaux secs 100 g



Pistaches émondées non salées 50 g



Arôme de fleur d'oranger liquide 3 c. à soupe

CHANTILLY MASCARPONE PISTACHE



Crème liquide 30% de matière grasse 180 g



Mascarpone 180 g



Sucre en poudre bio 25 g



Crème de pistaches bio 4 c. à soupe

FINITIONS



Crème de pistaches bio 3 c. à soupe



Pistaches concassées torréfiées 5 pincées

Method

2 STEPS

- 1 Mixez ensemble les palets bretons et les pistaches pour obtenir une grosse poudre. Ajoutez l'arôme de fleur d'oranger et mélangez.
- 2 Dans un saladier ou le bol d'un robot bien froid, versez le mascarpone et la crème liquide. Commencez à battre à l'aide d'un fouet, lui aussi bien froid. Ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à ce que la crème monte légèrement. Sans cesser de battre, ajoutez la crème de pistaches et le sucre. Battez encore quelques secondes et stoppez le fouet.

Serving

Dressez sans attendre. Dans un cercle, déposez une couche de sablé, tassez bien. Ajoutez ensuite la crème chantilly, suivie de la crème de pistache restante.

Placez au frais une dizaine de minutes avant de démouler délicatement. Parsemez de pistaches concassées et servez.

Un dessert simple et parfait pour les accros à la pistaches, comme moi !