

# CHEZ FRANÇOISE (75 007)

## « Cheesecake au chocolat blanc et fraises de Carpentras »

*Chef : Philippe LEGLISE*

### SYNTHÈSE

Type : Dessert  
Difficulté : Facile  
Prix : €€

### TEMPS

Préparation : 45 minutes  
Cuisson : 00 minutes

### INGRÉDIENTS (Pour 8 personnes)

650 g Mascarpone  
260 g Chocolat blanc  
35 g Sucre glace  
800 g Spéculos concassés  
400 g Beurre  
500 g Fraises



### PRÉPARATION

Faire fondre le beurre et l'incorporer aux spéculos concassés.  
Tapisser le fond d'un cercle (diamètre 12 cm, hauteur 3.5 cm).  
Bien le tasser avec une spatule.

Détendre le mascarpone avec le sucre glace, rajouter le chocolat blanc fondu encore chaud sur ce mélange tout en fouettant énergiquement pour bien lisser l'appareil.

Verser l'appareil dans le cercle, bien le lisser avec une spatule.  
Faire prendre au frais pendant 2 heures minimum.  
Sortir du frigo, chauffer légèrement le cercle au chalumeau pour l'enlever.  
Disposer les fraises équeutées entières ou coupées en 2.  
Découper l'entremet avec une lame de couteau chaude.

### DRESSAGE

Dresser avec un coulis de fruits rouges au fond de l'assiette.

### ACCORD MET / VIN

Servir avec un champagne rosé.

RESTAURANT CHEZ FRANCOISE  
Aérogare des Invalides - 75007 PARIS  
T. 01 47 05 49 03 - E-Mail : [contact@chezfrancoise.com](mailto:contact@chezfrancoise.com)  
Site internet : [www.chezfrancoise.com](http://www.chezfrancoise.com)

RESTO  
PARTNER  
Un label d'excellence de qualité