

JE RATE TOUT

PAS TRÈS BRITISH CE CHEESECAKE!

Quelques trucs pour assurer comme une vraie lady.

La pâte est sèche. Il faut mélanger des biscuits sablés (spéculoos, sablés bretons...) écrasés fins mais pas en poussière, avec du beurre mou mais pas fondu. Proportions : 1 paquet de sablés + 40 g de beurre.

Elle cuit de façon irrégulière. On tasse bien ce mélange (biscuits-beurre) au fond du moule avec la paume de la main à plat.

Je n'arrive pas à le démouler. On beurre et on farine le moule avant d'y mettre



la pâte et la garniture. Et après cuisson, on met au frais plusieurs heures avant de démouler.

Il manque de moelleux. Il faut utiliser du fromage frais assez gras, type Saint-Moret, ou un mélange moitié fromage blanc à 40 % - moitié cottage cheese. Et cuire à four doux (150 °C) en couvrant d'une feuille de papier alu.

Il n'a pas de goût. On parfume la garniture avec des zestes râpés de citron ou d'orange, du sucre vanillé ou les graines grattées d'une gousse de vanille fendue en deux.

PHOTO EXTRAITE DE CHEESECAKES HACHETTE PETITS PRATIQUES / RINA NURRA

J'AI PAS LE TEMPS

Figues au miel Cuire 8 figues fendues en 4 sur feu doux avec 25 g de beurre pendant 3 min. Arroser de 3 c. à s. de miel liquide, continuer la cuisson 5 min, servir tiède.

CUISINE ACADEMY



Utiliser la crème de soja

Ce substitut de crème 100 % végétal c'est tentant, mais on en fait quoi ?

Comme la crème en version fluide ou épaisse, ces préparations s'utilisent à chaud ou à froid. Seules limites : elles ne peuvent ni bouillir ni être montées en chantilly. Côté goût, ça n'a rien à voir avec la crème de lait, c'est plutôt insipide.

Sans cuisson : ajoutée dans les potages, les purées, les sauces pour les lier. Mixée avec des fines herbes et un trait de jus de citron ou de vinaigre pour faire une sauce froide.

En cuisson : elle remplace tout ou partie de la crème dans les quiches et les gratins. Elle remplace la crème dans les desserts au chocolat.

Plus d'infos et recettes sur www.sojasun.com

Je tape l'incruste

* Le champ' de show-biz à 100 € la bouteille, c'est très bling-bling mais ça n'arrange pas mon budget... J'ai donc opté pour du plus abordable, mais vous ne serez pas déçus : bulle ultra fine et fondante, fraîcheur et équilibre superbes.

Champagne Moutard, Grande Réserve, 16,80 €. VPC : www.champagne-moutard.fr



J'ACHÈTE TOUT PRÊT

Les secrets

* Excellentes huiles d'olive assemblées avec huiles de graines (pistache ou colza ou pépins de raisin). Chères, mais extra-vierges. Parfum des Oliviers, 14,90 € (Lafayette Gourmet et VPC : www.parfum-des-oliviers.com).

Himalayan Sunrise

* De belles feuilles de thé blanc, à l'arôme frais, aromatisées de citronnelle et citron vert. Mettre beaucoup de feuilles (1 pincée par pers.) et laisser infuser (3 min). Lipton, 2,99 € les 125 g (GMS).

Fruit 2 day

* Pour ceux qui ne mangent pas de fruits, ce jus contient des morceaux et de la pulpe (mangue-pêche ou fraise-orange) ! Une sorte de salade de fruits qui se boit. Hero, 1,95 € env. les 2 (rayon frais chez Carrefour).

