

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

GÂTEAU FRAIS AU FROMAGE BLANC VANILLÉ ET À LA PASTÈQUE



Pour 6-8 personnes :

- 200 g de petits-beurres
- 125 g de beurre ramolli
- 12 feuilles de gélatine
- 600 g de pastèque
- 75 g de sucre semoule + sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron vert
- 300 g de fromage blanc à la vanille
- 2 bricks de 33 cl de crème fleurette
- 200 ml de nectar de fraises

+ 1 moule à fond amovible

Emiettez les petits-beurres, ajoutez le beurre et pétrissez le tout. Répartissez la préparation dans un moule à fond amovible (diamètre 26 cm), pressez-la légèrement et placez-la au réfrigérateur.

Faites tremper 10 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Coupez la chair de pastèque en dés, épépinez-la.

Passez 200 g de chair de pastèque au mixer (réservez le reste au frigo), ajoutez-y le sucre, le sucre vanillé. Mélangez bien le tout. Ajoutez le jus de citron.

Pressez la gélatine et faites la dissoudre dans la préparation à la pastèque sans cesser de remuer. Placez au frais une dizaine de minutes.

Avant que la pastèque ne gélifie, incorporez le fromage blanc à la vanille, une cuillère à soupe de nectar de fraises en battant. Montez la crème fleurette en chantilly et l'incorporez délicatement. Étalez cette crème de pastèque sur le fond de petits-beurres. Placez au réfrigérateur deux heures minimum.

Faites tremper les deux feuilles de gélatine restantes.

Déposez le reste de pastèque découpé en dés sur la crème de pastèque.

Faites légèrement chauffer le nectar de fraises, pressez la gélatine et faites-la dissoudre dans le nectar sur le feu en remuant sans cesse. Versez ce nectar sur les dés de pastèque et laissez gélifier au réfrigérateur deux heures minimum.

A la sortie du frigo, saupoudrez de sucre glace et servez.