



# CHEESECakes

## pistaches et fleur d'oranger



---

PRÉPARATION : 30 MIN • RÉFRIGÉRATION : 6 H • POUR 4 PERSONNES

---

Préparez la base. Mixez finement les galettes. Ajoutez la pâte de pistache et mixez de nouveau. Répartissez dans le fond de 4 cercles (ø 7-8 cm) déposés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Placez au réfrigérateur, le temps de préparer la garniture.

Montez la crème en chantilly, en y ajoutant petit à petit le sucre glace.

Assouplissez le fromage frais avec une spatule, ajoutez les 2 c. à soupe de pâte de pistache et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez, puis incorporez délicatement la chantilly.

Remplissez les cercles à moitié avec la crème à la pistache. Ajoutez 1 c. à café de pâte de pistache dans chacun, puis complétez avec le reste de crème. Lissez la surface et placez au moins 6 h au frais.

Démoulez délicatement les cheesecakes en passant la lame fine d'un couteau le long des cercles, puis faites-les glisser sur des assiettes à dessert. Parsemez de pistaches concassées et dégustez.

150 g de fromage frais Philadelphia®  
2 c. à soupe de pâte de pistache (20 g)  
+ 4 c. à café

1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

20 cl de crème liquide entière  
bien froide

30 g de sucre glace

Quelques pistaches

### POUR LA BASE

100 g de galettes pur beurre

20 g de pâte de pistache



