



# MALADIE RÉNALE CHRONIQUE x DÉNUTRITION

## CHEESE CAKE

AU CITRON

598  
kcal

11 g  
protéines

par portion

### PORTIONS



1

portion

### PRÉPARATION



10

min



### INGRÉDIENTS

- 1** Madeleine citron HP/HC
- 50** g fromage frais
- 50** g de crème liquide 30-35%
- 20** g de jus de citron
- 15** g de sucre semoule
- 1** feuille de gélatine
- 15** g de sucre glace
- Menthe

### PRÉPARATION

- 1** Zester le citron et conserver les zestes. Presser le citron pour en faire un jus
- 2** Hacher la menthe finement
- 3** Tremper quelques instants la feuille de gélatine dans un bain d'eau froide pour la ramollir
- 4** Porter à ébullition le mélange de sucre et de jus de citron pour confectionner le sirop
- 5** Dresser les madeleines dans un moule approprié et les arroser du sirop pour les imbiber
- 6** Chauffer la crème liquide et le sucre glace et incorporer la feuille de gélatine ramollie
- 7** Incorporer le tout dans le fromage frais et mélanger
- 8** Ajouter les zestes de citron et la menthe finement hachée
- 9** Dresser le fromage frais assaisonné sur les madeleines imbibées et réserver au frais
- 10** Démouler et a déguster Frais