

## Cheesecake citronné aux graines de pavot



### Ingrédients

#### *Pour la crème de citron*

Utiliser les ingrédients et suivre la préparation de la sublime recette de [lemon curd sans beurre de Marcia](#), que j'ai moi-même adoptée depuis longtemps!

Y ajouter 2 c. à soupe de graines de pavot une fois le mélange bien refroidi.

#### *Pour la croûte*

1 1/4 tasse de biscuits sablés (type Graham), émiettés  
3 c. à soupe de sucre ou d'édulcorant  
1 pincée de sel  
5 c. à soupe de beurre léger non salé, mou mais pas fondu

#### *Pour la garniture*

3 paquets (250 g chacun) de fromage à la crème léger  
1/2 tasse de sucre ou d'édulcorant  
3 c. à soupe de farine blanche non blanchie  
1 pincée de sel  
1 c. à thé d'extrait de vanille  
1 c. à thé de jus de citron  
2 oeufs + 1 jaune  
1/2 tasse de crème sure légère  
2 c. à soupe de graines de pavot (pour la croûte)  
1/2 tasse de crème de citron (lemon curd) aux graines de pavot

### Préparation

Commencer par la préparation de la crème de citron (voir ci-dessus) et mettre au frais.

Préchauffer le four à 350 degrés F.

Dans un petit bol, mélanger les biscuits émiettés, le sucre et le sel.

Ajouter le beurre et, du bout des doigts, mélanger pour obtenir une texture granuleuse.

Presser ce mélange au fond d'un moule à charnière d'environ 9 pouces (23 cm) préalablement beurré

Cuire 10 minutes et laisser refroidir.

Réduire ensuite le four à 325 degrés F.

Battre le fromage à la crème environ 2 minutes au batteur électrique.

Ajouter graduellement le sucre, la farine et le sel en battant continuellement et en raclant les côtés du bol.

Incorporer la vanille, le jus de citron, les oeufs (2 + 1 jaune) et la crème sure, et battre de nouveau sans exagérer.

Beurrer de nouveau les côtés du moule à charnière, saupoudrer la croûte refroidie de graines de pavot et y étendre doucement 2/3 du mélange au fromage.

À l'aide d'une spatule, faire un tourbillon avec 1/4 tasse de crème de citron aux graines de pavot.

Verser le reste du mélange au fromage.

Cuire au bain-marie 1 heure. Éteindre le four et y laisser reposer le gâteau la porte ouverte pour 30 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir complètement.

Étendre le reste de la crème de citron, couvrir le moule d'une pellicule de plastique et réfrigérer 4 heures ou toute une nuit avant de démouler.

