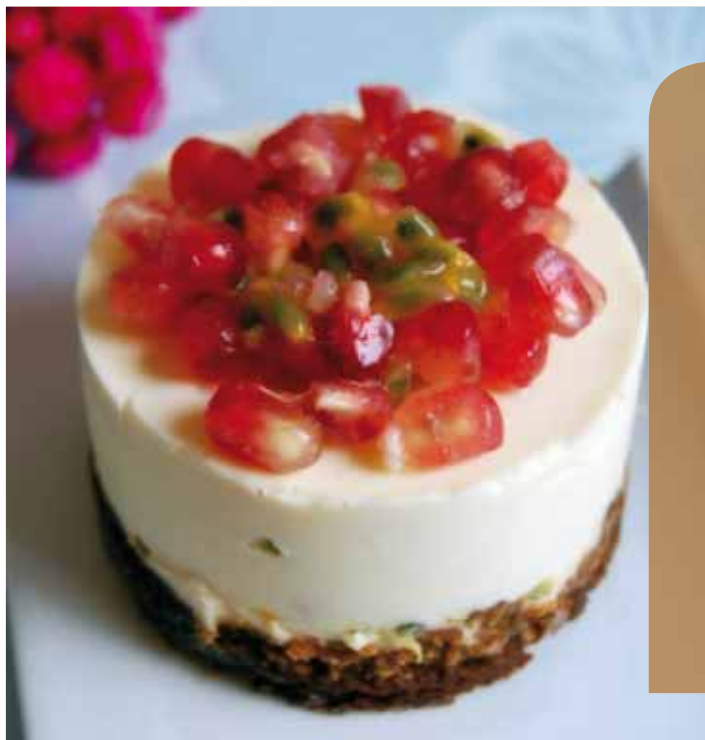


Cheesecake, fruit de la passion et grenade



Pour 4 personnes

 15 minutes

 120 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

1 paquet de sablés breton
 40 g de beurre salé environ
 4 fruits de la passion
 1 feuille et demi de gélatine alimentaire
 1 demi grenade
 100 g de mascarpone
 80 g de fromage blanc
 2 cuillères à soupe de sucre blond
 vanille, cannelle ou gingembre

1 - Mixer une vingtaine de sablés bretons avec 1/4 de leur poids en beurre salé. Rajouter une pointe de cannelle ou de gingembre moulu. Vous obtenez une pâte friable que vous allez tasser au fond de 4 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre.

2 - Les faire cuire 10 minutes à 160°C. Vous obtenez une base sablée croustillante. Laisser refroidir les fonds de pâte dans les cercles. Ensuite recouvrir l'intérieur des cercles de bandes de rhodoïde (film transparent) avant de verser la crème.

3 - Mettre 1 feuille et demi de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Ensuite faire bouillir 10 cl de lait entier, couper l'ébullition et ajouter la gélatine égouttée.

Bien remuer au fouet. Verser le lait sur 100 g de mascarpone et 70 g de fromage blanc que vous aurez mélangé ensemble.

4 - Remuer et rajouter 2 cuillères à soupe bombées de sucre blond et la pulpe de 4 fruits de la passion. Verser la crème à l'intérieur des cercles protégés par le rhodoïde et mettre les gâteaux au frais pour au moins 2 h.

5 - Enlever les cercles et dérouler les rhodoïdes. Décorer avec les grains de grenade et de la pulpe de fruits de la passion.