

MAYBE
LESS SUGAR
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



Cheesecake à la mirabelle

Sans sucre ajouté



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Cheesecake à la mirabelle 8 portions



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Ingrédients

150g biscuits à la cuillère
80g beurre
1 c.s. noix de coco râpée
600g de mirabelles
5g sirop de stevia
5g jus de citron
2 blancs d'œufs frais
250ml de crème entière
400gr de séré mi-gras
200g Philadelphia
10g sirop de stevia
16 feuilles de gélatine
2 c.s. de coco râpé (décor)



Préparation

A l'aide d'un rouleau, écraser les biscuits dans un sachet en plastique. Mettre les biscuits dans un cul de poule. Faire fondre le beurre et incorporer aux biscuits et à la noix de coco.

Garnir le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé. Répartir la masse sur le fond, bien tasser, mettre au frais.

Ramollir 6 feuilles de gélatine dans l'eau froide. Dénoyer les mirabelles, les cuire 10 min puis les mixer avec le sirop de stevia et le jus de citron.

Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Fouetter la crème. Fondre la gélatine dans 150 g de purée de mangue. Mélanger le séré, le fromage frais, le sirop de stévia et la mangue. Incorporer délicatement la chantilly et les blancs en neige à la préparation. Répartir la masse sur le fond de tarte et mettre au congélateur 1h.

Ramollir 10 feuilles de gélatine dans l'eau froide. Fondre la gélatine avec le reste de purée de mangue, puis répartir sur le cheesecake. Laisser prendre environ 4 h au réfrigérateur. Ôter délicatement le cercle du moule. Parsemer le cheesecake de noix de coco.