

Petits cheesecake aux fraises

(sans œuf et sans cuisson)



Pour 4 cheesecake (petits ramequins individuels ou cercles de 7 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

- 300 g de fraises (proportion approximative en fonction du contenant)
- 140 g de fromage frais Philadelphia
- 60 g de crème fraîche allégée
- 1,5 feuille de gélatine (prévoir 2 feuilles pour une présentation en cercle)
- 4 cl de jus de citron ou d'orange
- 45 g de sucre semoule
- 1 c à café d'extrait de vanille de Bourbon
- 80 g de speculoos
- 40 g de beurre fondu

Nappage aux fraises :

- 150 g de fraises
- 70 g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine

Déco :

- Fraises et framboises

Préparez la base biscuitée : Mixez les speculoos au robot ou au thermomix **5 secondes/vitesse 5**. Mélangez avec le beurre fondu (10 secondes au micro-onde). Répartissez le mélange dans le fond des ramequins et tassez bien. Pour vous aidez, utilisez le dos d'une cuillère plate ou un verre. Placez au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes.

Préparez la crème cheesecake : Dans un cul de poule, mélangez le fromage frais avec la crème fraîche liquide. Ajoutez le sucre et la vanille en fouettant pour obtenir une crème homogène.

Faites ramollir la gélatine dans un récipient d'eau froide. Faites chauffer le jus de citron ou orange dans une petite casserole. *Ici j'ai pris du jus d'orange*. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez pour bien la diluer. Attendez le refroidissement avant de l'ajouter à la crème au fromage frais. Mélangez au fouet. Placez au réfrigérateur le temps de préparer la suite de la recette.

Montage : Sortez les ramequins du réfrigérateur. Retaillez 8 fraises en fonction de la hauteur de vos ramequins en pensant à laisser un espace pour le nappage. Déposez une cuillère à soupe de crème sur le biscuit en tapotant le ramequin sur le plan de travail pour bien répartir la crème.

Coupez les fraises en petits morceaux. *Ne coupez pas tout le reste de fraises. Faites-le au fur et à mesure en fonction de vos besoins. Utilisez également les chutes des fraises. Pensez à garder quelques fraises pour la déco*. Répartissez les morceaux de fraises sur la crème.

Recouvrez de crème à hauteur des fraises en laissant un espace pour le nappage. Tapotez de nouveau pour bien tasser la crème.

Préparez le nappage : Faites ramollir la feuille de gélatine dans l'eau froide. Mixez les fraises. Portez à l'ébullition avec le sucre glace. *J'ai pris du sucre semoule mais avec le sucre glace vous aurez un coulis plus brillant*. Le coulis va changer de couleur et devenir plus foncé. Passez au tamis. *Cette étape n'est pas indispensable mais comme j'ai triché un peu en rajoutant quelques framboises, il fallait éliminer les pépins*. Ajoutez la gélatine dans le coulis encore chaud. Attendez le refroidissement avant de le verser sur les cheesecake.

Laissez reposer minimum une journée ou une nuit au réfrigérateur.

Décorez avec quelques fraises.