

Cheesecake Mangue Spéculos



Ingrédients

(Pour 8 personnes)

Pour le fond

- 200g de biscuits secs (speculos, spirit,...)
- 3 cuillères à soupe d'huile
- noix de muscade et cannelle en poudre

Pour la Crème

- 500 g de fromage blanc
- 15 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de farine
- un gros citron

Et le nappage mangue...

- 1 grosse mangue et 100g de sucre
- un sachet d'agar-agar, 10cl d'eau,
- 15cl de crème fraîche liquide

Préparation (15min +1 heure de cuisson)

Fond de tarte

- mixez ou émiettez les 200g de biscuits secs
- ajoutez-y trois cuillères à soupe d'huile puis mélangez le tout.
- étalez au fond d'un moule à gâteaux, si possible sans fond, afin de démouler plus facilement. Sinon, déposez une feuille de papier sulfurisé au fond du moule, puis déposez une petite couche de biscuits
- tassez au fond du moule avec une cuillère à soupe ou une spatule.

Astuce : vous pouvez y ajouter un peu de cannelle et de la noix de muscade pour un goût plus prononcé

Crème

- dans un grand saladier, avec un fouet, mélangez le fromage blanc, la crème fraîche, le jus de citron, les œufs et le sucre. Mélangez, puis incorporez la farine en pluie.
- versez délicatement cette crème sur le fond de spéculos
- enfournez pour 1 heure à thermostat 7, la pâte doit se solidifier.
- Sortez du four et laissez refroidir à température ambiante

Info : lorsqu'il est encore chaud, il peut paraître un peu mou. Pas d'inquiétude, il durcit en refroidissant.

Nappage :

- pour le nappage, faites bouillir la poudre d'agar-agar dans un fond d'eau, tout en battant régulièrement avec le fouet, ajoutez le sucre
 - mixez la mangue et ajoutez-y la crème fraîche liquide
 - ajoutez à ce mélange le liquide agar-agar/eau/sucre
- lorsque le gâteau est froid, versez délicatement le nappage dessus et laissez au réfrigérateur pendant 2 heures.

• *Ecopaix* •
RECETTE •

Cheesecake Mangue
WWW.ECOPAIX.COM