

CHEESECAKE AU CITRON



Ingrédients :

- ✓ 150g de noix de coco râpée
- ✓ 20g d'amandes entières
- ✓ 200g de dattes (environ 160g dénoyautées)
- ✓ 1cs d'huile de coco
- ✓ Le zeste d'un citron
- ✓ Le jus d'un citron
- ✓ 200g de framboises
- ✓ 400g de yogourt soja sans sucre
- ✓ 70g de purée d'amandes sans sucre
- ✓ 2 feuilles de gélatine
- ✓ 1cs d'extrait de vanille

Préparation :

1. Mixer la noix de coco râpée, les dattes, les amandes, l'huile de coco et le zeste de citron, puis répartir la préparation dans le fond d'un moule chemisé.
2. Placer le fond de tarte au réfrigérateur le temps de préparer le coulis de framboises et l'appareil a cheesecake.
3. Réaliser le coulis de framboises, la passer dans une passoire afin d'enlever les grains des framboises.
4. Réaliser l'appareil a cheesecake :
Porter à ébullition le jus de citron et ajouter la gélatine réhydratée.
Mélanger le yogourt soja, la purée d'amandes et l'extrait de vanille, puis ajouter le jus de citron.
5. Répartir le coulis de framboises sur le fond de tarte, puis l'appareil a cheesecake.
6. Placer le cheesecake au réfrigérateur pendant 3-4h minimum avant de le déguster