

CHEESECAKE AU GRUYERE AOP ET FRUITS ROUGES



Préparation : 50 min. Ingrédients : 4 pers.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 320 g de spéculos• 120 g de beurre• 400 g de fromage frais à la crème• 400 g de fromage blanc• 1 citron• 120 g de Gruyère AOP• 12 g de feuilles de gélatine | <ul style="list-style-type: none">• 100 g d'eau• 100 g de sucre• 2 g de vanille• 60 g de framboises• 40 g de fraises• 20 g de miel• 40 g de fraise en petits cubes |
|--|---|

1. Mettre les biscuits dans un sac de congélation et avec un rouleau à pâte les réduire en poudre, y ajouter le beurre fondu.
2. Tapisser le fond de moule avec le mélange de biscuits et beurre.
3. Préparer le zeste et le jus de citron.
4. Râper le Gruyère AOP.
5. Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la faire ramollir.
6. Mixer les framboises, les fraises et le miel pour réaliser un coulis et couper quelques fraises en petits cubes.
7. Chauffer une petite partie du fromage blanc avec le Gruyère AOP jusqu'à disparition du Gruyère AOP.
8. Refroidir.
9. Battre le fromage frais à la crème, le fromage blanc, le Gruyère AOP fondu et la cuillère de jus de citron.
10. Dans une casserole mettre l'eau, ajouter le sucre et la vanille afin de constituer un sirop. Porter à ébullition et ajouter la gélatine ramollie. Mélanger jusqu'à disparition complète de la gélatine.
11. Verser le sirop sur la préparation. Ajouter le zeste de citron, les petits cubes de fraises et bien mélanger.
12. Verser dans des verrines d'env. 6 centimètres de diam.
13. Mettre au réfrigérateur pendant 2h. ou au congélateur pendant 30 min., puis laisser au réfrigérateur le temps de décongeler la préparation. Décorer avec la purée de fruits rouges et quelques fruits rouges.

BON APPETIT