

PETITS CHEESECAKES AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX FRAISES selon Bob le Chef

INGRÉDIENTS

Pour la croûte:

- 75 ml (5 c. à soupe) de chapelure graham
- 60 ml (4 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre ramolli

Pour les fraises:

- 60 ml (4 c. à soupe) de cassonade
- 250 ml (1 tasse) de fraises équeutées et coupées en deux du marché des halles
- Quelques goûtes d'essence de vanille
- Pour l'appareil au fromage:
 - 125 ml (environ ½ tasse) de fromage de chèvre de chez la fromagerie Des Nations
 - 15 ml (1 c. à soupe) ml de sucre à glacer

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un petit bol, déposer tous les ingrédients pour la croûte et mélanger.
2. Tapisser l'intérieur de 2 emporte-pièces de rectangles de papier parchemin afin d'empêcher les ingrédients de coller.
3. Déposer l'appareil à croûte au fond des emporte-pièces puis aplatir à l'aide du dos d'une cuillère.
4. Dans un autre bol, déposer les fraises, la cassonade et la vanille puis mélanger.
5. Déposer la moitié du mélange de fraises par dessus la croûte, dans les emporte-pièces. Réserver l'autre moitié.
6. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients pour l'appareil au fromage.
7. Déposer l'appareil au fromage par dessus les fraises, dans les emporte-pièces. Aplatir à l'aide du dos d'une cuillère.
8. Réfrigérer environ une heure et demi.
9. À l'aide d'une spatule, disposer dans des assiettes à service, retirer les emporte-pièces et couvrir du mélange de fraises et de quelques feuilles de menthe fraîche en guise de décoration.



TEMPS DE PRÉPARATION: 20 minutes



TEMPS DE CUISSON: 1h30



NOMBRE DE PORTIONS: 2



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
Fromagerie Des Nations,
Fruiterie 440



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

