



CHEESECAKE AUX FRAISES REVISITÉ



Ingrédients pour 8 personnes : 200gr de mascarpone, 200ml de crème fleurette, 30gr de sucre semoule, 2gr de gélatine alimentaire, 125gr de fraises, 2 c. à soupe de sucre glace, 100gr de biscuits type petit beurre, 50gr de beurre, quelques pistaches pour décorer.

La veille, ou 2 heures avant de préparer le cheesecake, préparez le coeur aux fraises. Lavez, équeutez les fraises, coupez-les en morceaux et mixez-les avec le sucre glace. Versez le coulis ainsi obtenu dans 8 petits moules en forme de mini demi-sphère de 3cm de diamètre et réservez au congélateur.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes, puis faites-la fondre dans 2 cuillères à soupe de crème à feu très doux. Montez le restant de la crème en chantilly, ajoutez le mascarpone, le sucre semoule et mélangez bien. Versez la gélatine, mélangez et repartissez les 2/3 de la crème dans 8 moules demi-sphère de 5cm de diamètre, déposez un coeur aux fraises au milieu et recouvrez de crème. Réservez au congélateur pendant au moins 2 heures. Mixez finement les biscuits dans un robot, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez. Etalez le tout dans 8 cercles à pâtisserie de 5cm de diamètre en tassant bien. Réservez au réfrigérateur. Démoulez les demi-sphères congelées et déposez-les sur les bases de biscuits. Laissez décongeler une heure au réfrigérateur.

Avant de servir, étalez un peu de coulis sur les assiettes avec un pinceau, déposez un cheesecake, décorez avec une fraise et quelques pistache et servez.