

## Mini Cheesecakes à la compotée de fruits rouges



Temps de préparation: 45mn

Temps de cuisson: 45mn

Temps de congélation: 8h

### **Ingrédients pour 8 mini cheesecakes:**

#### Pour l'appareil au fromage:

- 1 œuf
- 300g de st-môret
- 80g de sucre
- 1CS de farine
- 2CS de crème liquide entière

#### Pour le glaçage

- le reste de la brique de 20cl de crème liquide entière
- 1CS de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 1 gousse de vanille

#### Pour la pâte sablée

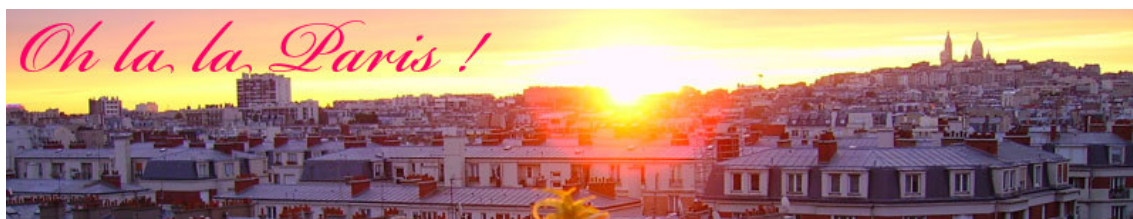
- 1 œuf
- 130g de beurre
- 130g de farine
- 60g de poudre d'amandes

#### Pour la garniture

- 450g de fruits rouges surgelés
- 2CS de sucre
- 2CS de vinaigre balsamique
- 2CS de miel

### **Préparation:**

1. Préchauffer le four à 85°.
2. Préparer la garniture au fromage: Batta 1 œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélanger le fromage avec le sucre et la farine. Ajouter l'œuf+sucre.
3. Verser la préparation dans des moules à mini-savarins. Enfourner pour 30mn. Laisser reposer 15mn pour faire durcir 8h dans le congélateur.
4. Préparer le glaçage: Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
5. Fendre la gousse de vanille en 2 et gratter l'intérieur pour récupérer les graines.
6. Verser la crème dans une casserole. Ajouter la gousse et les graines de vanille. Mélanger et porter à ébullition à feu doux.



7. Retirer la gousse de vanille. Égoutter la gélatine et la verser dans la crème chaude. Mélanger jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Ajouter le sucre.

8. Filtrer dans une passoire. Filmer la crème obtenue et laisser reposer 2h au réfrigérateur.

9. Préparer la pâte sablée: Mélanger la moitié de l'œuf battu avec le sucre.

10. Mélanger dans un autre bol la farine, la poudre d'amandes, l'œuf sucré et le beurre. Réfrigérer la boule de pâte 1h.

11. Préchauffer le four à 150°.

12. Etaler la pâte et faire des ronds légèrement plus grands que les moules à mini-savarins. Enfourner pour 20mn environ. La température du four est volontairement basse afin que la pâte cuise et sèche en même temps sans brunir.

13. Démouler les mini cheesecakes congelés. Les poser sur une grille.

14. Les napper avec le glaçage. Si celui-ci est dur, le passer quelques secondes au micro-ondes.

15. Soulever chaque mini cheesecake et les poser délicatement sur un disque de pâte. Réfrigérer 3-4h au réfrigérateur.

16. Préparer la compotée de fruits rouges: Dégeler les fruits au micro-ondes. Les filtrer et récupérer le jus.

17. Chauffer le jus de fruits rouges avec le miel, le vinaigre et le sucre. Amener doucement à ébullition. Couper le feu lorsque le sirop nappe la cuiller.

18. Laisser refroidir puis mélanger avec les fruits. Réfrigérer.

19. Ajouter la compotée juste avant de servir.