



INSTANT GOURMAND



Cheesecake léger au cassis



Pour environ 6 personnes :

Pour la croûte :

- 200g de flocons d'avoine
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à soupe de farine
- 75ml de nectar de poire

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un bol tous les ingrédients de la croûte et tasser ce mélange au fond d'un moule beurré et chemisé de papier cuisson (d'environ 23 cm, de préférence à charnières) Cuire une quinzaine de minutes au four.

Pour la garniture :

- 600g de fromage blanc à 20%MG
- 8 cuillères à soupe de confiture de cassis sans sucre* (environ 200g)
- 2 œufs entiers + 2 blancs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de maizena

Battre les œufs entiers avec le sucre. Ajouter la confiture de cassis et le fromage blanc. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la préparation. Verser ce mélange sur la croûte refroidie et enfourner 30 à 35min.

Laisser refroidir et réfrigérer jusqu'au lendemain.

* confiture de cassis bio 100% fruit (sucrée au jus de raisin)