

Cheesecake exotique

Ingrédients pour un moule charnière de 26cm de diamètre:

Pâte à congolais :

140g de blancs d'œuf
200g de sucre
250g de noix de coco râpée
2 CS de sucre vanillé

Débrouillez légèrement les blancs d'œuf. Mélangez tous les ingrédients secs ensemble. Ajoutez les blancs d'œuf et malaxez. Mettez votre moule charnière sur une feuille de papier aluminium, lui-même sur une plaque allant au four. Tapissez le fond avec la pâte obtenue sur 1 cm d'épaisseur. Tassez bien et remontez sur les bords sur 1-1,5 cm en couche très fine. Faites cuire à 180° pendant 20 minutes environ. Le fond doit être bien coloré. Avec le reste de pâte, formez des noix que vous déposerez sur une feuille de papier cuisson.

Cheese cake :

600g de Philadelphia
350g de fromage blanc
20cl de crème de noix de coco
40g de noix de coco râpée torréfiée
110g de sucre
4 œufs

Mélangez vivement le Philadelphia et le fromage blanc. Ajoutez tous les autres ingrédients et versez sur la pâte.

Faites cuire 60min à 160°. Laissez refroidir dans le four pour éviter qu'il ne se fendille. Mettez ensuite au frais jusqu'au moment de servir (dans l'idéal 1 nuit).

Coulis mangue-ananas :

1 mangue bien mûre
1 ananas pas trop gros et bien mûr
30g de sucre (+/- selon le sucre de vos fruits)
1g d'agar-agar (facultatif)

Pelez la mangue et mixez la. Faites de même avec l'ananas. Mixez les deux préparations ensemble en ajoutant le sucre. Pour ma part j'ai laissé comme cela mais vous pouvez préférer un coulis un peu plus épais, auquel cas il faut ajouter l'agar-agar et faire bouillir le coulis 2 minutes avant de le laisser refroidir complètement avant dégustation.