

5 septembre 2008

Ramequins de cheesecake aux cerises (sans pâte)



(pour 2)

*100 g de cream cheese light
25 g de crème fraîche
35 g de sucre
½ cc d'extrait de vanille liquide
1 œuf
14 cerises
Sucre muscovado (facultatif)*

Fouettez le cream cheese à température ambiante avec la crème fraîche, le sucre et la vanille. Ajoutez l'œuf et mélangez. Versez les 2/3 de cette crème dans des ramequins.

Lavez et dénoyautez les cerises, coupez-les en 2 et répartissez-les sur la crème. Versez le restant de crème et saupoudrez d'un peu de sucre muscovado.

Faites cuire dans un bain-marie à 160 C pendant environ 30 à 45 minutes.

Laissez refroidir et réfrigérez. Dégustez bien frais.

Source : recette adaptée de Time4tea