



INSTANT GOURMAND



Cheesecake griottes-amande amère



Pour un moule à charnières (diamètre 22cm):

- 200g d'amaretti
- 70g de beurre fondu

- 400g de ricotta
- 350g de Saint-Môret®
- 250g de griottes au sirop
- 70g de sucre
- 4 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'arôme amande amère

Chemiser le moule à charnières de papier sulfurisé. Réduire les amaretti en miettes et les mélanger au beurre fondu. Tasser cette préparation au fond du moule.

Détendre la ricotta et le Saint-Môret® au fouet. Ajouter le sucre, l'arôme amande amère et les œufs un par un, en battant à chaque fois. Déposer les griottes sur le fond biscuité, puis répartir sur le dessus la préparation fromagère. Enfourner 1 heure à 165°C. Laisser refroidir le cheesecake dans le four éteint entre-ouvert, puis le réfrigérer au moins 24h.