

Petit Cheesecake Avocat Crevettes



Pour 3 cheesecakes (empilOdéco ou 3 cercles de 7 cm diamètre)

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 nuit ou 1 journée

Cuisson : 5 minutes

Couche biscuitée :

- 80 g de biscuits salés ou crackers (type Tuc)
- 35 g de beurre mou

Appareil cheesecake :

- 140 g de fromage frais (type Saint-Morêt, Philadelphia)
- 80 g de fromage blanc
- 1 avocat
- 1,5 feuille de gélatine
- 5 cl de jus de pamplemousse (1/2 pamplemousse) ou citron
- 1 c à café rase de curry
- 1 c à dessert de jus de citron
- 12 crevettes roses cuites décortiquées
- Sel
- Poivre
- Un peu d'huile

Déco :

- 3 suprêmes de pamplemousse
- 3 crevettes roses décortiquées ou non
- Brins de ciboulette

Ramollissez la gélatine dans l'eau froide.

Pendant ce temps, récupérez trois suprêmes (déco) de pamplemousse et récupérez 5 cl de jus.

Faites chauffer le jus de pamplemousse. Essorez la gélatine entre vos doigts et incorporez-la dans le jus chaud (hors du feu) en mélangeant à l'aide d'un fouet ou une spatule. Laissez refroidir.

Dans le bol d'un mixeur ou autre, placez le fromage frais, le fromage blanc, l'avocat, le jus de citron, le curry et le jus de pamplemousse refroidi.

Répartissez une couche de crème à l'avocat dans chaque empilOdéco.

Déposez sur le dessus 2 crevettes coupées en morceaux.

Recouvrez de crème et répartissez deux autres crevettes coupées en morceaux en les enfonçant légèrement.

Broyez les biscuits salés grossièrement. Mélangez les miettes de biscuit avec le beurre mou. *Vous pouvez éventuellement ramollir quelques secondes le beurre au micro-onde.*

Répartissez les biscuits broyés.

Empilez les bases et fermez la dernière base avec un couvercle.

Préparation dans des cercles : le montage se fait à l'envers.

Commencez par le mélange de biscuits/beurre, puis les crevettes, une couche de crème d'avocat, crevettes, crème d'avocat pour finir.

Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir ou 1 heure (pas plus) au congélateur.