



Cheesecake au Kiri[®] et fruits exotiques

LES RECETTES GOURMANDES

Cheesecake au Kiri® et fruits exotiques



FACILE



PRÉPARATION
0 h 20.

REPOS
2 h 00.

POUR
4 PERS.

Étape 1 : La préparation

Épluchez, puis taillez les ananas en brunoise.
Épluchez, puis détaillez les mangues en petite brunoise.
Pressez les citrons verts pour en récupérer le jus.
Trempez la gélatine dans un verre d'eau glacée afin de la ramollir.

Étape 2 : Le biscuit

Émiettez grossièrement les biscuits «spéculoos» dans un bol, puis mélangez-les avec une noix de beurre ramolli.
Tassez légèrement le mélange au fond d'un verre, puis placez au réfrigérateur.

Étape 3 : La crème cheesecake...

Retirez les portions de Kiri de leur emballage et ramolissez les au micro-onde. Égouttez, puis faites dissoudre la gélatine dans 5 cl d'eau bouillante.

Dans un bol, mélangez le yaourt, le jus de citron et une cuillère à soupe de sucre. Ajoutez la gélatine à la préparation et mélangez rapidement. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur (ou d'un fouet).
Une fois montée, incorporez-la au mélange Kiri.

Étape 4 : Le dressage

Dans votre verre, déposez les fruits coupés sur les biscuits spéculoos, puis versez la crème cheesecake dessus.
Lissez la surface avec le dos d'une petite cuillère. Il ne vous reste plus qu'à verser une fine couche de coulis de passion sur le dessus.

INGRÉDIENTS

6 portions de Kiri
2 yaourts naturels
2 citrons verts
2 ananas
2 mangues
2 feuilles de Gélatine
1 CAS de sucre
6 cl de crème liquide
40 g de beurre
12 cl de coulis passion
100 g de Spéculoos



Placez au frais pendant environ 2 heures avant de déguster. Bon appétit !