

MINI CHEESE-CAKES à la VANILLE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 5 mini cheese-cakes

Préparation 30 min

Cuisson 5 min

Repos 24h

Matériel 5 cercles de 8 cm de diamètre

INGRÉDIENTS

- 120 g de biscuits (petits beurres pour moi) • 50 g de beurre fondu • 300 g de philadelphia
- 10 cl de crème liquide entière • 40 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1/2 ananas frais
- 20 g de sucre

RÉALISATION

A préparer 24h à l'avance. Placer un bol à bords hauts et les batteurs de votre fouet au congélateur, et mettre la crème entière au frais la veille.

Faire fondre le beurre. Mixer les biscuits avec le beurre fondu. Placer les cercles sur une plaque recouverte de papier cuisson. Verser les biscuits mixés dans chaque cercle, et bien tasser. Placer au frais.

Dans un récipient, mélanger le fromage frais avec les 40 g de sucre, et les graines de la gousse de vanille (garder la gousse pour la cuisson de l'ananas).

Monter la crème en chantilly ferme dans le bol réservé au congélateur.

Incorporer délicatement la chantilly au mélange de fromage frais. Placer ensuite dans les cercle. Lisser le dessus. Entreposer au frais pour 24h.

Peler l'ananas (à l'aide d'un couteau à pain, c'est plus facile), et ôter tous les yeux, et la partie centrale. Couper en petits cubes (petits c'est important pour que ce soit joli ensuite au montage. Mes cubes étaient limite trop grands).

Faire chauffer les 20 g de sucre avec 1 càs d'eau, ajouter les cubes d'ananas et la gousse réservée, laisser cuire pendant 5 minutes. Couvrir et laisser refroidir, réserver toute une nuit.

Montage : Passer un couteau entre le cercle et le cheese-cake puis démouler délicatement sur des assiettes. Déposer dessus les cubes d'ananas et servir.