

CHEESE-CAKE AUX BAIES DE SUREAU



Ingrédients pour 10 mini cheese-cakes

Ingredént	Quantité
biscuits émiettés	65 gr (type spéculoos)
Beurre fondu	30 gr
Un filet de jus de baies de sureau	0 Quantité souhaitée
fromage blanc	125 gr (type faisselle)
Sucre de canne	40 gr
farine	1 c. à c.
Oeuf	1 pc
crème fraîche	50 ml
jus de baies de sureau	100 ml (pour le sirop de baies de sureau)
sucré	10 gr (pour le sirop de baies de sureau)

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrer les moules pour les mini cheese-cakes.

2. Mélangez les biscuits, le beurre fondu et le jus de baies de sureau. Tapissez le fond des moules de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettre au réfrigérateur.

3. Battez le fromage blanc au fouet jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis ajoutez le sucre et la farine, puis l'oeuf et la crème.

4. Versez l'appareil sur la croûte.

5. Cuire au four entre 30 et 45 minutes à 180°C, selon taille des moules jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laissez refroidir, démoulez et servir frais.

6. Servir accompagné d'un sirop de baies de sureau : Extraire le jus des baies de sureau (extracteur ou mixer puis filtrer). Dans une petite casserole, monter à ébullition le jus avec le sucre en mélangeant régulièrement, jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Puis laisser refroidir.
