

MINI CHEESECAKES FRAISES-MÉLILOT (VEGAN)



Ingrédients pour 12 mini cheesecakes (taille muffin)

Ingrédient	Quantité
biscuits	200 gr (type : Oxfam quinoa-cacao)
huile de coco	45 ml
Sirop d'érable	15 ml
Noix de cajou	210 gr
citron	1 pc (jus)
huile de coco	80 gr (fondu)
Lait de coco	450 gr
Sirop d'érable	120 ml (ou sirop de mélilot > Ci-dessous)
fleurs/feuilles de mélilot	20 gr (ou 10 g séchées)
eau bouillante	250 ml
citron	0.25 pc (jus)
sucre	100 gr
Fraises	250 gr (ou fraises des bois)
Agar-agar	2 gr
fleurs de mélilot	
Fraises	

Préparation

1. Commencer avec la partie cheesecake qui devrait prendre au congélateur pendant plusieurs heures. Pendant le temps de congélation, préparer le(s) sirop(s), le gel et le coulis.

la main) jusqu'à ce qu'ils soient bien broyés et mélangés à l'huile et au sirop d'érable.

3. Pour faciliter le démoulage ultérieur des cheesecakes, préparer vos moules en déposant dans le fond une bande de papier sulfurisé (ou pas, selon les moules) afin de pouvoir les démouler plus facilement une fois qu'ils auront pris.
 4. Déposer une cuillère bien remplie de « pâte » dans chaque moule. Pour la tasser, utilisez un petit verre ou le dos d'une cuillère afin de la compacter et de bien l'enfoncer. Si elle colle, intercaler un petit morceau de papier sulfurisé entre le verre et la pâte. Placer au congélateur ou au réfrigérateur pour que la pâte durcisse.
-

Appareil à cheesecake

1. Ajouter tous les ingrédients de l'appareil dans un blender et mixer jusqu'à obtenir une texture très lisse. Cela signifie mixer pendant plusieurs minutes à vitesse maximale, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement onctueux.
 2. Répartir l'appareil du 'cheesecake' de manière homogène dans les moules à muffins. Les tapoter sur le plan de travail pour éliminer les bulles d'air. Placer au congélateur pendant plusieurs heures. Pendant ce temps là, préparer le sirop, le coulis et le gel.
-

Sirop au mélilot

1. Infuser 20gr de mélilot (ou 12gr séchées) pendant 15-20 minutes dans 250gr d'eau bouillante, avec le jus d'1/4 de citron. Filtrer.
 2. Mélanger 200gr d'infusion avec 100gr de sucre et laisser bouillir pendant 10 minutes. Réserver.
-

Coulis de fraises-mélilot

1. Penser à mettre de côté des fraises pour la déco.
 2. Mixer 100gr de fraises avec 20 ml de sirop au mélilot, ou quantité selon votre goût. (Cuire 5 min dans une casserole s'il devrait se conserver, mais pas besoin de cuire si utilisé le jour même).
-

Gel au mélilot

1. Faire bouillir 100gr de sirop et 60gr d'eau ou d'infusion de mélilot.

2. Selon vos souhaits, presser 2 fraises à travers un chinois et ajouter leur jus pour une gel fraise-mélilot.

3. Ajouter 2gr d'agar-agar et laisser bouillir pendant 1 minute. Retirer du feu. Verser sur une plaque et laisser prendre au frais.

4. Quand le gel est figé, découper avec une emporte-pièce les ronds de gel pour le dressage. Ou attendre une minute pour refroidir un peu, puis verser en fine couche directement sur les cheesecakes (ou le gel figera).

Dressage

1. À la sortie du congélateur, décorer avec un rond de gel, quelques tranches de fraises et des fleurs de mélilot. Dresser le coulis sur l'assiette.

Variantes

1. Si vous avez du sirop de plante en réserve, vous pouvez dès le départ intégrer le sirop dans l'appareil du cheesecake.

2. Option coulis intégré : Versez une cuillère de coulis au centre du cheesecake et tourner pour un effet marbré, avant congélation.

3. Plantes substitués : sirop/gel de mélilot, ou à la berce, ou aux fleurs/fruits du sureau avec ou sans fraises, rhubarbe, mûres ou petits fruits selon la saison,...
