

Cheesecake vegan à la myrtille

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



40 minutes



Sans cuisson



8 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la base :

- 300 g noix de cajou*
- 180 g d'amandes* mondées
- 120 g de noix*
- 6 dattes Medjool
- 2 c à s d'huile de coco Bio Planète

Pour la garniture :

- 400 ml de crème végétale d'amande* Ecomil
- 5 c à s de sirop d'agave Saveurs Attitudes
- Le zeste d'un citron
- Le jus d'½ citron
- 5 c à s d'huile de coco Bio Planète
- 200 g de confiture de myrtilles allégée La Monédière

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. La veille, faire tremper les noix de cajou dans l'eau.
2. Dans un blender, mixer ensemble les amandes, les noix, les dattes Medjool dénoyautées et l'huile de coco.
3. Tasser ce mélange dans un moule à fond amovible et réfrigérer.
4. Dans un blender, mixer ensemble les noix de cajou trempées et égouttées, la crème végétale, le sirop d'agave, le zeste et le jus de citron et l'huile de coco.
5. Verser les 2/3 de cette préparation sur le fond du cheesecake, placer au frais.
6. Mixer le tiers restant de la préparation avec la purée de myrtilles, verser dessus.
7. Décorer le cheesecake (fruits secs : myrtilles, baies de goji, amandes effilées...) et placer au congélateur pendant 6 à 8h.
8. Sortir du congélateur au moins 2h avant de le déguster. Démouler le cheesecake au dernier moment.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82