



Cheesecake vegan aux abricots



 Sans lactose

 Sans gluten

MATÉRIEL

- Un moule démontable de +/- 18 cm de diamètre
- Papier cuisson sulfurisé
- Hâchoir ou petit blender

INGRÉDIENTS

Pour 12 personnes

Pour le fond

- 150 g noix de pécan
- 30 g d'érythritol
- 40 g margarine à cuisiner (végétale)

Pour l'appareil

- 400 g d'alternative végétale au fromage frais
- 250 g d'alternative végétale au yaourt, goût coco
- 30 g de maïzena
- 120 g d'érythritol
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 c. à s. de zeste d'orange

Pour la compote d'abricots

- 200 g d'abricots
- 1 c. à s. de maïzena

✓ 232 kcal

-12,5g
de sucre*

PAR PORTION

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu

PRÉPARATION

Pour le fond

1. Beurrer le moule avec un peu de margarine. Couper une forme identique au moule dans le papier sulfurisé et le poser dans le fond du moule. Recouvrir également le tour du moule de morceaux de papier sulfurisé ; cela permettra au cheesecake de ne pas coller au moule et d'avoir une belle forme après le démoulage.
2. Hâcher grossièrement les noix de pécan à l'aide du hachoir ou du blender. Verser le résultat dans un bol et y mélanger l'érythritol.
3. Faire fondre la margarine au micro-onde (600 W pendant 50 sec.). Verser sur les noix de pécan moulues. Bien mélanger à la cuillère et répartir dans le fond du moule. Appuyer avec le dos de la cuillère pour bien former le fond du cheesecake.
4. Préchauffer le four à 160°C.

Pour l'appareil

1. Mettre les alternatives végétales au fromage frais et au yaourt (goût coco) dans un bol et mixer. Ajouter la maïzena et mixer à nouveau. Ajouter alors l'érythritol, l'extrait de vanille et le zeste d'orange. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
2. Verser l'appareil sur le fond de noix de pécan et lisser le dessus avec le dos d'une cuillère.
3. Enfourner pendant +/- 50 minutes jusqu'à ce que le dessus du cheesecake soit bien doré.
4. Laisser refroidir avant de démouler. Mettre au réfrigérateur pour que le cheesecake soit bien ferme (min. 6 heures avant de servir).

Pour l'appareil

1. Éplucher les abricots et les couper en morceaux. Les mettre dans un poêlon.
2. Faire chauffer en mélangeant régulièrement avec une spatule en bois pour que les fruits ne collent pas. Ajouter la maïzena tout en remuant. Les abricots vont 'fondre' tout doucement.
3. Verser la préparation dans un hachoir et mixer finement. Remettre la compote dans le poêlon et faire cuire jusqu'à ce que la compote épaississe un peu.
4. Laisser refroidir. Garnir le dessus du cheesecake de compote d'abricots. Mettre au réfrigérateur.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu

