

# CHEESECAKE CRU SANS FROMAGE À LA MYRTILLE ET AU KIWI



1



10 min



0 min

## INGRÉDIENTS

### ☞ PÂTE :

- 3 cuillères à soupe amandes entières ou en poudre
- 1 cuillère à café de beurre de cacahuète (dakatine)
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de miel

### ☞ CRÈME :

- 1 poignée de myrtilles congelées
- 2 à 3 cuillères à soupe de crème de coco
- 1 cuillère à café de sirop d'agave ou de miel
- 2g d'agar agar
- 1 kiwi

## PRÉPARATION

### ☞ PÂTE :

1. Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer jusqu'à ce que le mélange puisse former une pâte compacte.
2. Prendre un petit cercle de pâtisserie et presser la pâte au fond. Mettre au congélateur pendant 5 minutes.

### ☞ CRÈME :

3. Mettre tous les ingrédients dans le blender.
4. Mixer : vous devez obtenir une consistance crémeuse. Si elle est trop liquide, ajouter des myrtilles. Goûter également la préparation et ajuster l'apport de sucre naturel.

### ☞ MONTAGE :

5. Verser la moitié du mélange dans le cercle de pâtisserie, mettre le kiwi coupé en morceaux, puis recouvrir à nouveau avec le mélange.
6. Laisser reposer toute une nuit dans le réfrigérateur

## MATÉRIELS

- 1 emporte pièce circulaire
- 1 blender