



Minicheesecakes aux fruits de la passion



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

270 grammes de yaourt grec entier
180 grammes de biscuits au beurre
90 grammes de beurre (gesmolten)
120 grammes de chocolat blanc
300 grammes de fromage blanc entier
4 fruits de la passion
75 ml jus d'orange (frais)
3 feuilles de gélatine

Méthode de préparation

- 1.** Versez le yaourt à la grecque dans un tamis tapissé de papier absorbant. Placez le tamis au-dessus d'un récipient et réservez le tout quelques heures au réfrigérateur. Une fois bien égoutté, le yaourt sera plus ferme.
- 2.** Émiettez les petits-beurre. Mélangez-les avec le beurre fondu.
- 3.** Versez ce mélange dans six verres ou coupes à dessert.
- 4.** Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis réservez.
- 5.** Fouettez le yaourt à la grecque en incorporant le fromage blanc entier. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien. Garnissez-en le fond de biscuits dans les verres. Laissez figer pendant quelques heures au réfrigérateur.
- 6.** Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la pulpe. Mélangez-la avec le jus d'orange. Passez le tout au chinois.
- 7.** Faites tremper les feuilles de gélatine 5 minutes dans de l'eau froide.
- 8.** Faites chauffer le mélange aux fruits de la passion dans un poêlon et retirez du feu.



- 9.** Essorez la gélatine et incorporez-la. Mélangez jusqu'à dissolution complète. Laissez tiédir jusqu'à ce que la texture commence tout juste à prendre. Versez ce mélange sur les cheesecakes et laissez figer au réfrigérateur.