

CHEESECAKES SANS CUISSON AU ROCAMADOUR ET BASILIC

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 nuit au réfrigérateur



Ingrédients

100 g de crackers aux graines
1/2 c. à café d'herbes de Provence
40 g de beurre
6 rocamadours AOP (environ 200 g)
125 ml de crème liquide
150 g de yaourt Skyr
2,5 feuilles de gélatine de 2 g (soit 5 g)
1 c. à soupe de basilic haché
Sel, poivre

Mixez finement les crackers avec les herbes de Provence, puis ajoutez le beurre fondu en mixant pour obtenir une texture de sablé mouillé. Tassez le mélange dans 4 cercles métalliques de 7 - 8 cm de diamètre chemisés de papier cuisson et mettez à durcir au réfrigérateur.

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Placez les rocamadours dans une casserole avec la crème et faites chauffer en fouettant pour dissoudre les fromages. Hors du feu ajoutez alors la gélatine pressée entre vos doigts et mélangez. Versez dans un saladier, laissez tiédir puis ajoutez le yaourt, le basilic et du poivre. Mélangez puis versez la préparation dans les cercles et placez au réfrigérateur une nuit.

Démoulez délicatement les cheesecakes et laissez-les revenir pendant 20 minutes à température ambiante avant de les servir.

Astuce : servez les cheesecakes accompagnés d'une salade de tomates cerises et basilic assaisonnée de sel, poivre, d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel