



Pour 16 personnes
Préparation : 25 min
Réfrigération : 4 h

Cheesecake aux figues



INGREDIENTS

135 g de petits-beurre
2 cuil. à café de gélatine
2 cuil. à soupe d'eau
200 g de yaourt allégé
250 g de fromage frais
90 g de miel
1 cuil. à café de cardamome
moulue
2 figues fraîches, coupées en
quartiers.

Graissez un moule à gâteau carré et tapissez le fond et les côtés de papier sulfurisé.

Étalez les petits-beurre au fond du moule en les recoupant au besoin pour couvrir toute la surface.

Mélangez la gélatine et l'eau et faites chauffer le tout au bain-marie, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Laissez refroidir 5 min.

Battez le yaourt et le fromage frais jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajoutez le miel et la cardamome, puis la gélatine. Versez la préparation dans le moule. Couvrez et placez 4 h au réfrigérateur, jusqu'à ce que le cheesecake soit bien ferme. Découpez-le en portions, garnissez de quartiers de figues et servez aussitôt.

