



Desserts

Gâteau au fromage aux fraises

Pour 6 personnes.

Ingrédients

200 grammes de biscuits (de céréales)
60 grammes de beurre
250 grammes fraises (lavées + des supplémentaires pour garnir)
1/2 citron vert (le jus)
300 grammes de fromage à la crème
250 grammes de yaourt grec
100 grammes de sucre blanc
1 sachet de sucre vanillé
4 feuilles de gélatine
feuilles de menthe
crème fraîche (Chantilly (en option))

Méthode de préparation

Garnissez un moule à Manqué de papier sulfurisé. Mixez finement les biscuits. Faites fondre le beurre au micro-ondes et mélangez-le à la mie de biscuits. Versez dans le moule et répartissez uniformément sur le fond avec le dos d'une cuillère. Réservez au frigo.

Mixez finement les fraises avec le jus de citron vert. Mettez dans un plat le fromage à la crème, le yoghourt, le sucre, le sucre vanillé et le mix de fraises. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Égouttez-les bien et délayez-les dans un peu d'eau bouillante. Incorporez-les au mélange de fromage.

Versez le mélange sur le fond de biscuits. Mettez le gâteau au moins 2 heures au frigo. Garnissez de quelques fraises et feuilles de menthe et servez avec éventuellement une touffe de Chantilly.

