



Desserts

Tarte tropicale au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de spéculoos
80 grammes de beurre (fondu)
300 grammes de fromage à la crème
60 grammes de sucre
1 cuillère à café de extrait de vanille
250 millilitres de crème fraîche
1 ananas
1 cuillère à café d'amidon de maïs
1 cuillère à soupe de sucre
feuilles de menthe

Méthode de préparation

Émiettez finement les biscuits et mélangez-y le beurre fondu. Répartissez les miettes de biscuit dans les verres et tassez légèrement. Réservez 30 min. au frigo.

Mélangez ensemble le fromage à la crème, le sucre et l'extrait de vanille. Battez la crème et incorporez-la au fromage avec une spatule. Versez le mélange sur les biscuits. Faites solidifier une nuit au frigo.

Coupez la chair de l'ananas en dés. Conservez quelques dés pour la garniture et mixez le reste finement. Passez la purée d'ananas dans une passoire et récupérez le jus. Délayez la fécule de maïs dans 2 cs de jus. Chauffez le reste du jus avec le sucre puis ajoutez-y le mélange de fécule de maïs. Faites refroidir.

Répartissez le coulis d'ananas sur les verres et garnissez avec le reste des dés d'ananas et les feuilles de menthe.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

