

# 2. Cheesecakes douceur

Apéritif

Salade

Plat

Dessert  
5 Cheesecakes  
1h15

Difficulté  
●●○

## Ingrédients

Le biscuit :

- 30g d'abricots secs
- 50g de biscuits aux graines
- 30g de cerneaux de noix
- 30g de beurre

Le fromage :

- 40g de Laguiole AOP
- 150g de mascarpone
- 10cl de crème
- 1 pincée d'agar-agar

La garniture :

- 50g de confiture d'abricot
- Éclats de noix

## Préparation

Faites fondre le beurre au four à micro-ondes, pendant ce temps mixez les abricots secs, les biscuits et les cerneaux de noix. Mélangez le tout et répartissez dans des moules individuels (silicone ou emporte-pièces). Laissez reposer au frais.

Faites chauffer la crème avec le Laguiole et l'agar-agar. Dans un bol fouettez le mascarpone et la préparation au Laguiole. Versez-la par-dessus le biscuit et placez le tout au congélateur pendant 1 heure. Démoulez et ajoutez une petite cuillère de confiture et quelques éclats de noix. Dressez-les 10 minutes avant de servir.

## Conseils

Vous pouvez remplacer la confiture par des fruits frais ou une compotée.

Le cheesecake doit se démouler facilement sinon laissez-le plus longtemps au frais.

# Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE  
Fromage AOP



[www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)

