

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 5 MIN - REPOS : 4 HEURES

RECETTE VEGAN
SANS GLUTEN
SANS LACTOSE

Cheesecake aux mûres

- 200 g de mûres
- 60 g de dattes
- 50 g de figes séchées
- 150 g d'amandes entières
- 50 g d'amandes en poudre
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger
- 100 g de cassonade
- 2 c. à café d'agar-agar
- 500 g de tofu soyeux
- 20 cl de soja cuisine

1 Dans un mixeur, réduisez en purée la chair des dattes, les figes, les amandes entières, les amandes en poudre et l'eau de fleur d'oranger.

2 Étalez cette pâte dans un cercle de 24 cm de diamètre. Réservez-la au congélateur.

3 Faites chauffer 150 g de mûres et le sucre dans une casserole pendant quelques minutes. Passez le tout au chinois.

4 Faites fondre l'agar-agar dans le coulis de mûres. Mixez le tofu et le soja cuisine, et ajoutez le coulis de mûres à l'agar-agar. Versez la préparation sur la pâte aux fruits secs et laissez prendre au frais pour 4 heures au minimum.

5 Démoulez, puis décorez avec le reste de mûres.