



CHEESECAKE CHANVRE & FIGUES



Pour 8 personnes environ

Matériel : 1 moule circulaire en silicone, 1 robot ménager, 1 blender

Temps de préparation : environ 3/4h

Temps de réfrigération : environ 8 heures

Ingrédients :

Pour la base : 130g de Mulberries, 150g de graines de Chanvre (sans leur coque), 2 cuillères à soupe d'huile de noix de Coco, 1 à 2 cuillères à soupe de poudre de Lucuma (ou de sucre de Coco)

Pour la crème : 300g de noix de cajou (préalablement trempées environ 8h dans de l'eau), environ 150ml d'eau, 1 à 2 cuillères à soupe de sirop d'agave, 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide

Environ 300g de figes fraîches

Préparation :

Dans un robot ménager, mélangez l'ensemble des ingrédients de la base. Ajoutez un peu d'eau si la pâte colle trop. Versez le tout dans le moule et à l'aide de vos mains formez une couche de 2 cm environ. Placez la préparation au congélateur pendant que vous faites la crème à cheesecake... Rincez les noix de Cajou et mélangez tous les ingrédients de la crème dans un blender. Ajoutez environ 1/3 des figes et remixez le tout, jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse. Ressortez la base du congélateur et versez par-dessus la crème. Décorez et garnissez avec les figes coupées en deux ou en quatre. Placez le gâteau au réfrigérateur pendant 8 heures au moins pour qu'il soit bien ferme !