



## CHEESE-CAKE FRAISES SCHOKO-BONS EN VERRINES



 40 minutes

 0 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 8 VERRINES

- 50 grammes de petits biscuits secs
- 20 grammes de beurre pommade
- Sucre : 30 grammes
- 1 pointe de cannelle moulue
- 300 grammes de fromage frais
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 75 grammes de sucre en poudre
- 1 orange ou 1 citron
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille
- 150 grammes de fraises
- 20 grammes de sucre
- Fraises et Schoko-Bons pour la décoration

**Portions:** 8

**Par portion:** 231 kcal

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1** Lavez rapidement les fraises, séchez-les sur un torchon propre. Réservez 8 jolies fraises pour la décoration. Pour les autres, coupez le pédoncule (la partie verte avec les petits feuilles). Coupez les fraises en morceaux de 2cm environ. Mettez-les dans un bol avec 20g de sucre, mélangez et laissez mariner.
- 2** Préchauffez le four à 180°C. Concassez les biscuits en petits morceaux. Mélangez-les avec 20g de beurre pommade et la cannelle. Etalez-les sur une plaque de cuisson et enfournez 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits commencent à dorer. Sortez-les et laissez refroidir.
- 3** Prélevez le zeste de citron avec une râpe et mettez-le dans un cul de poule. Pressez le citron pour récupérer le jus et mettez-le dans le cul de poule. Ajoutez le fromage frais, les grains de la gousse de vanille et 75 g de sucre. Mélangez bien au fouet.
- 4** Dans un cul de poule ou au robot, fouettez la crème pas trop serrée : elle est prête quand elle tient au fouet.
- 5** Incorporez délicatement la crème fouettée dans le mélange de fromage frais à l'aide d'une maryse.
- 6** Dans 4 verres, partagez en alternance la mousse cheesecake et la salade de fraises. Mettez-les au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- 7** Au moment de servir, recouvrez avec les croustillants à la cannelle. Décorez avec le reste de Schoko-Bons et de fraises.