

**Cheesecake à l’Ananas**

**Recette pour 6 personnes (cercle de 20cm) :**

**Pâte sablée au cacao**

- 120g de farine

- 30g de cacao non sucré

- 20g de sucre glace

- 60g de beurre mou

- 1 jaune d'oeuf

- 1 sachet de sucre vanillé

- 15g d'eau froide

Préparation :

Au robot, mélanger tous les ingrédients afin  d'obtenir une pâte sableuse



Former une boule et placer au frais pendant 20 min (recouverte de papier film)



Foncer un moule amovible avec la pâte et piquer avec une fourchette



Cuire à four préchauffé à 180° pendant 12 min

Laisser refroidir

**Compotée d'ananas**

- 1 demi ananas ou 1 boite d'ananas au sirop

- 40g de miel

- 20g de beurre

Préparation :

Eplucher l'ananas et couper en dés

Faire caraméliser avec le miel et le beurre



Verser sur la tarte au caco

Réserver au frais



**Cheesecake nature**

- 20cl de fromage blanc

- 10cl de crème fraîche

- 60g de sucre en poudre

- 2 oeufs

- 15g de lait

Préparation :

Mélanger le fromage blanc avec la crème fraîche

Ajouter le sucre et le lait et mélanger



Ajouter les oeufs et mélanger

Verser sur la compotée d'ananas



Cuire à four préchauffé à 150° pendant 30 min puis éteindre le four (sans ouvrir la porte) et laisser à l'intérieur du four pendant 40 min

Placer au frais pendant 2h



**Gelée d'ananas**

- 1 demi ananas ou 1 boite d'ananas au sirop

- 1 CS de jus de citron

- 2/3 d'un sachet de gélatine en poudre ou 2 feuilles

Préparation :

Mixer l'ananas avec le jus de citron

Chauffer une partie du mélange et ajouter la gélatine

Ajouter le reste du mélange

Verser sur le cheesecake

Placer au frais pendant 3h

