

**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

[](http://storage.canalblog.com/93/96/629159/66422263.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/69/11/629159/66422268.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/54/37/629159/66422323.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/36/74/629159/66422347.jpg)

Verser sur la tarte au caco

Réserver au frais

[](http://storage.canalblog.com/93/40/629159/66422358.jpg)

**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

[](http://storage.canalblog.com/45/09/629159/66422378.jpg)

Ajouter les oeufs et mélanger

Verser sur la compotée d'ananas

[](http://storage.canalblog.com/59/95/629159/66422398.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/49/25/629159/66422416.jpg)

**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

[](http://storage.canalblog.com/93/71/629159/66422561.jpg)