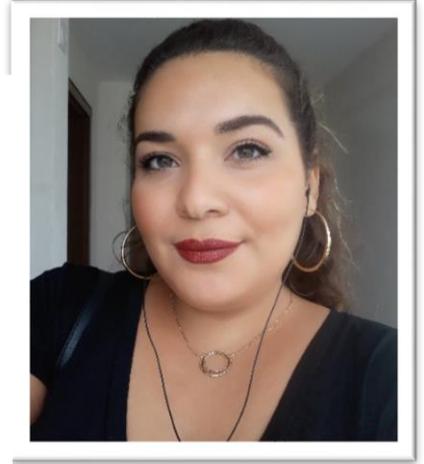


Bonjour à toutes et à tous, j'espère que vous allez bien !

Je vous propose **un atelier cuisine** :

Vous avez fait trop de cake (sucré/salé) ? Ça tombe bien je vous propose quelque chose de différent :

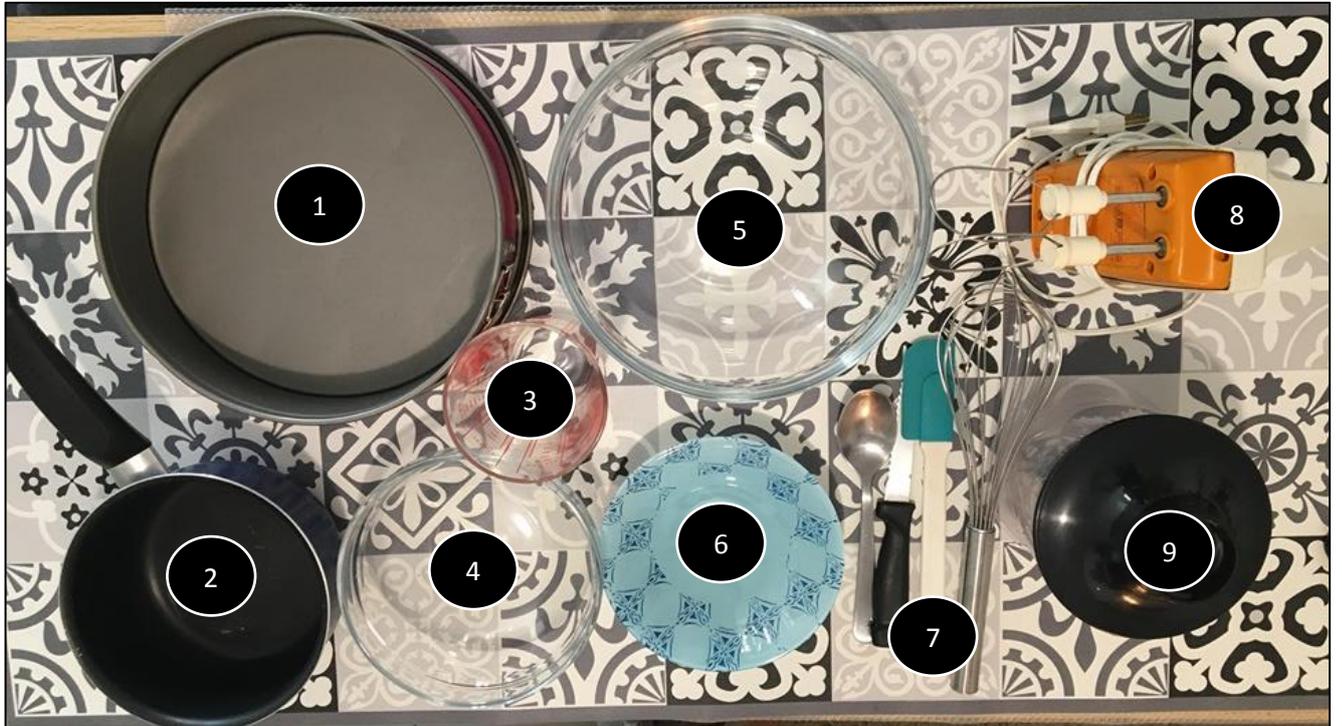
« Un très bon **CHEESECAKE au chocolat** »



## **Cheesecake au chocolat noir crémeux** **(sans cuisson)**



## **Matériels utilisés**



1. Moule à charnière de 20cm de diamètre à hauts bords.
2. Casserole.
3. Verre doseur.
4. Petit saladier
5. Grand saladier
6. Bol
7. Fouet, couteau, cuillère.
8. Batteur
9. Mixeur

## **Produits utilisés**

### Pour la croûte :

- 230g de biscuits secs (petit beurre)
- 100g à 120g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre

*Ajustez la quantité de beurre en fonction des biscuits que vous utilisez.*

### Pour la crème :

- 300g de fromage frais

*Sortez le fromage frais du frigo pour qu'il prenne la température ambiante, et soit plus facile à travailler.*

- 300g de chocolat noir pâtissier
- 25cl de crème liquide
- 100g de sucre glace

### Pour la finition :

Fruits de votre choix (banane, fraise, ...)

### Réalisation du biscuit :

1. Mixez les biscuits en fine chapelure, puis mélangez avec le beurre fondu et le sucre jusqu'à obtenir une pâte malléable.



2. Versez le mélange biscuit + beurre au fond du moule à charnière, étalez uniformément et pressez avec le dos d'une cuillère ou le fond d'un verre.  
Placer au frais le temps de préparer la crème.



### *Réalisation de la crème :*

1. Battez le fromage frais, avec la crème liquide, le sucre glace et la vanille, jusqu'à obtention d'une crème.
2. Faites fondre le chocolat au bain marie.



3. Mélangez le chocolat fondu avec la crème.
4. Versez cette préparation sur le biscuit.



5. Décorez avec des fruits de votre choix, puis placez au frais pour 6 heures (idéalement une nuit).



**Bonne dégustation et prenez soin de vous !**