



# CHEESE-CAKE ANANAS COCO

## LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- ◇ 200 gr de biscuit sablé
- ◇ 70 gr de beurre froid
- ◇ 4 feuilles de gélatine (ou de l'agar-agar)
- ◇ 200 gr de crème de coco
- ◇ 50 gr de noix de coco rapé
- ◇ 300 gr d'ananas frais coupé en morceaux
- ◇ 200gr de crème liquide (35% de MG) ou de chantilly
- ◇ 80 fromage blanc (ou du fromage de kefir de lait)
- ◇ 70 fromage à tartiner (Style Philadelphia)
- ◇ 1 cuillère à soupe de rhum
- ◇ 70 gr de sucre



## PRÉPARATION

### PRÉPARATION DE LA PÂTE DE SABLÉS

Mixer les sablés et le beurre 20sec/vitesse 4 -

Placer la mixture au fond de votre moule en tassant bien avec le dos d'une cuillère

---> Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol avec de l'eau froide

### PRÉPARATION DE LA CHANTILLY

Installer le fouet et mixer la crème liquide :

1 minute /vitesse 1

1 minute / vitesse 2.5

1 minute / vitesse 3 .... jusqu'a ce que la chantilly soit bien montée - Réserver au frais -

---> Dans une poêle, faire caraméliser votre ananas avec 30 gr de sucre, ajouter une cuillère de rhum - réservé -

---> Dans votre bol, verser 100 gr de crème de coco et cuire 5 minutes/80°/1 - si vous utilisez de l'agar-agar à la place de la gélatine, il faudra l'ajouter 2 minutes avant la fin de la cuisson.

Ajouter les feuilles de gélatine, 10sec/vit 4

Ajouter le reste de crème de coco, la noix de coco rapée, 50 gr de sucre, 70 gr de fromage à tartiner, 80 gr de fromage blanc, l'ana-nas sans le jus de cuisson, mixer 10 sec/vit 3

Verser la préparation dans un saladier et incorporer délicatement la crème chantilly.

Verser cette préparation sur la pâte de sablés - Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur au minimum 3heures - ensuite vous pourrez décorer votre gâteau.