

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://tinyetcarot.canalblog.com>

COCONUT CHEESECAKE AU SAFRAN SUR SABLE A L'HUILE D'OLIVE

Ingrédients

Pour 6 personnes:

-500g de mascarpone

-3 oeufs

-150g de lait de coco

-1 cuillère à café de pistils de safran

-150g de sucre

-15 biscuits "Petit Beurre"

-80g de beurre fondu

-2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode

Dans une casserole, faites chauffer durant 1 minute à feu moyen le lait de coco dans lequel vous aurez jeté les pistils de safran. Coupez le feu et laissez infuser.

Préchauffez votre four à 180°C.

Réduisez les Petits Beurre en miettes. Incorporez-y le beurre fondu et l'huile d'olive.

Déposez les miettes dans le fond d'un moule à manquer à fond amovible après en avoir sulfurisé le fond et beurré le bord. Tassez bien avec les doigts et égalisez. Glissez le moule au four durant 10 minutes.

En attendant, dans un saladier, détendez la mascarpone avec le lait de coco au safran. Ajoutez le sucre et les œufs. Fouettez pour obtenir un mélange homogène. Versez cet appareil sur la pâte à Petit Beurre. Couvrez le moule d'un papier aluminium. Percez quelques trous. Faites cuire au four durant 1h.

Il est préférable de préparer le cheesecake la veille car il est meilleur après avoir passé quelques heures au frigo.

Astuces et conseils:

-pour un cheesecake traditionnel, il faut mélanger les Petits Beurre à 100g de beurre fondu et détendre les 500g de mascarpone avec 200g de crème fraîche. Après, libre à vous de le parfumer selon vos goûts.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>