



### Cheesecake à la mangue

L'un des desserts préférés des américains, le cheesecake peut se décliner en plusieurs saveurs, suivant l'inspiration de la saison. Celui-ci est très facile à élaborer et rajoute une note exotique à la fin d'un repas...

#### Ingrédients pour un gâteau pour 8 à 10 personnes

1 tasse  $\frac{1}{4}$  de biscuits petite beurre  
1/4 tasse de noix broyées  
1/4 tasse de sucre  
60 ml de beurre fondu  
380 grammes de fromage blanc type "Philadelphia"  
1 tasse de sucre  
1 tasse  $\frac{1}{2}$  de crème liquide  
4 œufs  
1 tasse  $\frac{1}{2}$  de purée de mangue fraîche bien mûre  
2.5 ml d'extrait de vanille  
5 ml de jus de citron

#### Préparation

1. Broyer dans un mixeur les biscuits, les noix et  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre.
2. Rajouter le beurre fondu et bien mélanger.
3. Presser ce mélange dans un moule rond préalablement beurré.
4. Mixer le fromage blanc et la tasse de sucre.
5. Rajouter les œufs, la purée de mangues, l'extrait de vanille et le jus de citron. Bien mélanger jusqu'à ce que tout devienne homogène.
6. Verser dans le moule et faire cuire à 180°C pendant 1 heure.
7. Laisser refroidir et réfrigérer au moins quatre heures avant de servir.

Note: Pour décorer le cheesecake, faire fondre une feuille de gélatine dans de la purée de mangues et enduire le dessus de gâteau.

**Bon appétit!**