

**Cheesecake vegan sans gluten
aux fruits rouges (vegan)**

**Cheesecake vegan sans gluten aux
fruits rouges**



Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la base :

- 240 g de biscuits secs au choix*
- 50 g de margarine végétale ou d'huile de coco pommade

Pour l'appareil :

- 200 g de noix de cajou
- 350 ml d'eau
- 4 g d'agar-agar
- 80 g de sucre complet (ou, à défaut, de sucre blond)
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 c. à café de vanille liquide ou moulue
- 200 g de yaourt au soja
- 100 g de fruits rouges frais ou décongelés

Pour le coulis gélifié :

- 200 g de fruits rouges frais ou décongelés
- 100 ml d'eau
- 20 g de sucre complet (ou, à défaut, de sucre blond)
- 2 g d'agar-agar



Déroulement de la recette :

- *Réaliser la base* : mixer au robot les biscuits avec la margarine végétale ou l'huile de coco. Attention : la consistance de ces derniers doit être "pommade", c'est-à-dire pas ferme, plutôt souple, mais pas fondue. Mixer

- jusqu'à l'obtention d'une préparation sableuse.
- Filmer le fond d'un moule à charnière de 20 à 22 cm et graisser les bords intérieurs du moule avec de la margarine ou de l'huile de coco. Répartir la base biscuitée en la faisant un peu remonter sur les bords. Placer 30 minutes au moins au réfrigérateur.
 - *Réaliser l'appareil* : faire tremper les noix de cajou 2h dans de l'eau puis égoutter.
 - Dans une casserole, verser l'eau, l'agar-agar, le sucre, le sel et la vanille. Porter à ébullition. Verser dans le bol de votre robot.
 - Ajouter dans le bol du robot les noix de cajou, le yaourt soja et les fruits rouges. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
 - Verser la préparation dans votre moule, sur les biscuits.
 - Placer 1 à 2h au réfrigérateur.
 - *Réaliser le coulis gélifié* : verser tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
 - Verser dans le bol de votre robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
 - Verser la préparation dans votre moule, sur l'appareil.
 - Placer 2h au moins au réfrigérateur avant de servir.

Notes :

- Servez votre cheesecake saupoudré de noix de coco râpée.
- *En grande surface, vous trouverez les biscuits coco/citron de la marque Gerblé qui sont vegan et sans gluten et qui sont parfaits pour cette recette. En magasin bio, je vous recommande les biscuits coco ou amande/souchet Ma Vie Sans Gluten ou ceux de la marque Pléniday aux canneberges. En version vegan simplement mais avec gluten, les biscuits bio coco "équilibre" du Moulin du Pivert sont très bien.
- J'ai opté ici pour un mélange de fruits rouges surgelés

que j'ai fait décongeler au préalable. Vous pouvez tout à fait partir sur une version 100% fraises ou framboises fraîches.

- On peut tout à fait imaginer une version exotique en optant pour des fruits de la passion et de la mangue...



[themoneytizer id=13364-16]