

Cheesecake au fromage de brebis et figues fraîches

Un dessert aussi doux qu'inattendu !



Ingédients

Pour 6 à 8 personnes

- 250 g de biscuits (type spéculoos ou sablés)
- 80 g de beurre fondu
- 300 g de fromage frais de brebis doux (type Rians ou local)
- 450 g de fromage frais type Philadelphia
- 100 g de sucre
- 3 cuil. à soupe de miel
- 1 cuil. à café de jus de citron
- 1 cuil. à c. d'extrait de vanille
- 4 œufs
- 400 g de figues fraîches

(Optionnel)

Sirop d'agave ou sucre pour le coulis

Sucre glace pour la finition

Préparation :

- 1 Préparez une base biscuitée (biscuits + beurre fondu).
- 2 Mélangez du fromage frais type brebis doux (Rians ou local) avec un peu de sucre, miel et œufs.
- 3 Versez sur la base, ajoutez des figues fraîches en morceaux et enfournez.
- 4 Servez bien frais, avec un coulis de figues ou de pruneaux.