

# RECETTE DE CHEESECAKE

## Ingrédients

Pour 8 cheesecakes :

150g de **OÏKOS miel**

180g de muesli nature

50h d'huile de coco

300g de cream-cheese

25 cl de crème liquide

1 sachet d'agar-agar

Le jus d'un citron

## Préparation

Déposer des cercles à cheesecake sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Mélanger le muesli et l'huile de coco et répartir la préparation dans le fond de chaque cercle en tassant bien. Dans un récipient, mélanger les **OÏKOS** et le cream-cheese.

Presser le jus de citron dans une casserole avec l'agar-agar et porter le tout à ébullition, puis verser le jus sur le mélange cream-cheese/**OÏKOS**.

Pour finir, monter la crème liquide en chantilly avant de l'incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Recouvrir la base de biscuit avec la crème au citron et réserver au frais pendant au minimum 6H.

Napper d'un filet de **miel** avant de déguster.

**OÏKOS**

*Le yaourt à la Grecque de La Réunion*

