

Mini cheese-cakes aux fruits à noyau grillés

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

9 biscuits au beurre
30 grammes de beurre
450 grammes de fromage frais (type Philadelphia)
150 ml de lait battu
100 grammes de sucre glace
1 œuf
1 jaunes d’œuf
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pêche
2 abricots
1 nectarine
1 cuillère à soupe de miel
2 cuillères à soupe de vin de dessert (par ex. Marsala ou porto)
1 citron (écorce, râpé)

Méthode de préparation

1. **Placez 9 petits moules en papier dans un plat à muffins. Mettez les biscuits dans un sachet et émiettez-les à l’aide d’un rouleau à pâtisserie. Mélangez les miettes et le beurre fondu et répartissez ce mélange dans les 9 petits moules en papier. Pressez-le bien dans le fond des petits moules.**

2. **Mélangez le fromage à la crème, le lait battu, le sucre glace, les œufs et l’extrait de vanille jusqu’à l’obtention d’une masse homogène. Versez ce mélange dans les moules en papier (jusqu’au bord) et faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 150 °C.**

3. **Éteignez le four et laissez refroidir les cheese-cakes dans le four (pendant au moins 2 heures). Ensuite, réservez-les au frigo pendant au moins 3 heures.**

4. **Coupez les fruits en morceaux et versez-les dans un plat de cuisson. Ajoutez le miel et le vin de dessert.**
5. **Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez refroidir.**
6. **Répartissez le mélange de fruits sur les cheese-cakes et servez immédiatement.**
7. **Garnissez-les de zeste de citron râpé.**