



Cheesecake végan à la patate douce violette

RÉALISATION

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN
- TEMPS DE CUISSON : 15 MIN
- DIFFICULTÉ : FACILE
- TYPE DE PLAT : DESSERT

Ingrédients pour 8 personnes

- 160 g dattes
- 100 g d'amandes
- 100 g de graines de courge
- 60 ml d'huile de coco fondue
- 3 pincées de sel gris
- 1 patate douce violette (300 g) ou 450 g de myrtilles
- 250 g de noix de cajou trempées
- 220 g de sirop d'érable
- 4 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à café de vanille en poudre
- 160 g d'huile de coco
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 1 pincée de sel

Préparation de la recette

Pour la pâte

Éplucher et couper la patate douce en cubes. Les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Tapisser de papier sulfurisé un moule à gâteau de 23 cm de diamètre. Mixer les amandes, les graines de courges, les dattes, 60 ml d'huile de coco et le sel. Tasser le mélange au fond du moule. Réserver au frais.

Pour l'appareil à cheesecake

Mettre les noix de cajou, les cubes de patate douce, le sirop d'érable, le jus de citron, le gingembre râpé, la vanille et une pincée de sel dans un blender. Mixer à grande vitesse. Ajouter 160 g d'huile de coco, mixer à nouveau. Verser la préparation sur le biscuit. Placer au réfrigérateur toute la nuit.

Pour le dressage

Décorer avec des tranches de citron, des fruits, des fleurs...

Vous pouvez remplacer la patate douce violette par des myrtilles. A défaut, j'ai utilisé une petite patate douce (100 gr) avec les myrtilles, pour la consistance