



Gâteau Fromager aux herbes du jardin

Ingrédients pour environ 4 personnes:

- 100 gr de Crusty (biscuits apéritifs aux graines, on les trouve en magasin bio)
- 60 gr de beurre fondu
- 100 gr de fromage de chèvre frais
- 300 gr de fromage blanc (j'ai pris du 0 %)
- 1 gousse d'ail
- 1 c à c de sel de sésame (j'en avais pas et j'ai mis une pincée de sel)
- 1 bouquet de ciboulette
- 100 ml de crème de soja
- 2 grammes d'agar agar

Ecraser grossièrement les biscuits. Les placer dans le bol du mixeur avec le beurre fondu et mixer jusqu'à obtenir une pâte sablonneuse. Dans un moule à gâteau rond (de petite dimension) disposer un fond de papier cuisson et étaler la pâte avec les mains pour former une couche uniforme. Placer au réfrigérateur.

Dans un grand bol, écraser le fromage de chèvre avec le fromage blanc, l'ail et le sel de sésame. Ajouter la ciboulette finement ciselée.

Dans une casserole, mélanger la crème de soja et l'agar agar. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 30 secondes. Ajouter rapidement au mélange de fromages. Verser sur le fond de pâte. Placer au réfrigérateur pour 2 heures environ.

Pour servir, démouler à l'aide du papier et décorer de sel de sésame.

<http://manature2.canalblog.com/>