

Petits fondants façon cheesecake

fraises, citron et huile d'olive



Pour 6 petits fondants (empreinte mini cakes)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 18 minutes

- 5 blancs d'œufs (2 + 3)
- 80 g de Philadelphia ou un autre fromage frais
- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 cl ou 2 bonnes cuillère à soupe d'huile d'olive terre2crete
- 10 fraises
- 1 citron non traité
- Beurre pour le moule (si celui-ci n'est pas en silicone)

Préchauffez le four à 170° C (150° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez au batteur le Philadelphia avec 2 blancs d'œufs et le sucre. Ajoutez l'huile d'olive. Incorporez la farine tamisée.

Prélevez le zeste du citron. Ajoutez-le dans la pâte.

Battez les 3 blancs restants en neige. Incorporez-les délicatement dans la pâte à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte dans les empreintes en silicone ou un grand moule de 20 à 22 cm de diamètre.

Coupez les fraises en deux.

Répartissez les moitiés de fraises sur le dessus de la pâte (3 par fondants).

Glissez au four pour 18 minutes voire 20 minutes en fonction de votre four.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Vous pouvez les conserver au réfrigérateur pour les servir frais à la façon du cheesecake.

Accompagnez-les d'un coulis de fruits rouges. Cela dit ils sont délicieux aussi sans.