

# CHEESECAKE AUX POMMES DE VERRINE

## Ingrédients pour 6 à 8 verrine

- 60 g de biscuits au beurre (par exemple Petit Beurre complet)
- 30 g de beurre ou d'huile de noix de coco
- 200 g de fromage frais (par exemple, Philadelphia nature)
- 150 g de séré maigre
- 1/2 citron, jus et zeste râpé ou 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 paquet de sucre vanillé
- 500 g de pommes Pink Lady
- 1/2 tsp cinnamon
- amandes effilées

## Préparation, environ 10 minutes

Pour les pommes :

1. Couper les pommes en petits morceaux. Faites-les bouillir dans une casserole avec un peu d'eau. Assaisonnez avec de la cannelle. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes, puis laissez refroidir. Les pommes doivent encore avoir leur forme.

Le fond du tarte :

1. Émietter les biscuits et les mettre dans un sac, les émietter avec un rouleau à pâtisserie. Les miettes devraient être très fines. Faites fondre l'huile/le beurre et mélangez-le dans un bol avec les miettes pour obtenir une sorte de pâte. S'il est trop sec, ajoutez un peu d'eau ou de lait jusqu'à ce qu'il soit adapté. Répartir dans environ 6 à 8 moules et presser fermement.



Pour le Cheesecake :

1. Mélanger le fromage frais, le séré maigre, le citron et le sucre vanillé, assaisonner selon le goût Étalez sur les verres. Au sommet, les pommes versez dessus et mettez-le au frais. Décorez avec des amandes effilées.