

Recette Thermomix

Cheesecake au tofu soyeux et à la banane

Dessert **bio** de Stéphanie de Turckheim.

Dans cette recette, le **tofu soyeux** remplace le fromage blanc et les œufs qui sont normalement présents dans une recette de cheesecake traditionnel. La banane donne le goût ; le jus d'orange lisse la texture. Essayez, c'est délicieux !



Pour 4 personnes

70 g de biscuits sablés bio (j'ai fait la recette de P.Hermé)
25 g de beurre amolli
280 g de tofu soyeux
7,5 cl de jus d'orange (75 g)
1 citron (jus et zeste)
2 bananes
1 sachet de sucre à la vanille naturelle

Préchauffez le four à 180°C.

Mettre les biscuits dans la cuve du Thermomix (ou tout autre mixeur) et les réduire en poudre. Ajouter le beurre et mixer de nouveau.

Etaler cette pâte dans un moule à cheesecake ou à tarte en la tassant avec les doigts. Perso, j'ai mis la pâte au fond de 4 moules en pyrex individuels (sans beurrer).

Dans le bol du Thermomix :

Mettre les bananes + le tofu soyeux + le jus d'orange + le jus et le zeste du citron + le sucre vanillé. Mixer jusqu'à obtention d'une purée homogène. La verser sur le fond de pâte et faire cuire pendant une trentaine de minutes : le dessus doit être légèrement doré. Laisser refroidir, puis mettre au frais avant de déguster.

ooOoo

Astuce de Stéphanie : Vous pouvez faire un coulis de fruits pour accompagner ce cheesecake : mangues, fraises, cassis...

Remarque d'Ottoki : Je me disais bien que la couleur obtenue ne correspondait pas avec la photo du livre. Pourquoi ? Tout simplement parce que j'ai oublié de mettre le jus de citron qui aurait évité à la banane de s'oxyder légèrement, d'où sa couleur beige avant cuisson. Malgré tout, j'ai trouvé ce cheesecake appétissant, crémeux à souhait. Je le referais....avec le jus de citron, cette fois....