



# ENTREMETS FAÇON CHEESECAKE

## — Orange, Citron, Coco & Graines de Pavot —

. **Pour un entremets de 8 parts .**

**(cercle à pâtisserie\* de 22cm de diamètre)**

\*Si vous n'avez pas de cercle à pâtisserie, vous pouvez tout simplement utiliser seulement le cercle d'un moule à charnière

**Biscuit :**

- . Farine de riz complète / 100g
- . Graines de pavot / 20g
- . Noix de coco râpée / 40g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Cannelle en poudre / 1 càc rase
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 3 càs

**Crème :**

- . Tofu soyeux / 400g
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Graines de pavot / 20g
- . Fécule de pomme de terre / 40g
- . Zeste d'orange bio / 1 càc bombée
- . Zeste de citron bio / 1 càc bombée
- . Sirop d'agave / 80g

**Biscuit :**

- . Dans le bol de votre robot mixeur, versez tous les ingrédients secs : farine, coco râpée, sucre, cannelle, graines de pavot et sel.
- . Mixez brièvement juste le temps d'homogénéiser le tout.
- . Faites fondre l'huile de coco à feu doux dans une casserole, elle doit être totalement liquide.
- . Ajoutez-la dans le robot.
- . Mixez une deuxième fois, jusqu'à ce que l'huile soit bien incorporée au mélange sec. Grattez les parois du bol avec une spatule entre temps si nécessaire, pour faciliter le mixage.
- . Ajoutez enfin les 3 cuillères à soupe d'eau froide.
- . Mixez une dernière fois, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte à la consistance bien homogène.
- . La pâte est prête ! Normalement, elle doit commencer à s'agglomérer et former des boulettes. Elle doit être bien souple mais pas collante, très facile à manipuler.
- . Placez votre cercle à pâtisserie sur une plaque de cuisson, préalablement chemisée de papier sulfurisé.
- . Versez la pâte à l'intérieur en la répartissant uniformément à peu près partout.
- . Tassez la pâte au fond du moule, d'abord à l'aide d'une spatule, puis ensuite directement avec les doigts. Appuyez fermement afin d'obtenir une pâte suffisamment dense et compacte. Allez bien jusqu'aux bords du moule (quitte à remonter légèrement sur les côtés) et faites en sorte d'avoir une surface la plus lisse possible pour obtenir une épaisseur de pâte uniforme.
- . Passez à la préparation de la crème.

**Crème :**

- . Préchauffez le four à 150°C (th. 5).
- . Commencez par prélever le zeste de citron (un ou deux

Suite au verso >



# ENTREMETS FAÇON CHEESECAKE

## — Orange, Citron, Coco & Graines de Pavot —

**. Pour un entremets de 8 parts .**

**(cercle à pâtisserie\* de 22cm de diamètre)**

*\*Si vous n'avez pas de cercle à pâtisserie, vous pouvez tout simplement utiliser seulement le cercle d'un moule à charnière*

### **Biscuit :**

- . Farine de riz complète / 100g
- . Graines de pavot / 20g
- . Noix de coco râpée / 40g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Sucre de canne complet / 60g
- . Cannelle en poudre / 1 càc rase
- . Pincée de sel
- . Eau froide / 3 càs

### **Crème :**

- . Tofu soyeux / 400g
- . Crème de coco (en brique) / 200ml
- . Graines de pavot / 20g
- . Féculé de pomme de terre / 40g
- . Zeste d'orange bio / 1 càc bombée
- . Zeste de citron bio / 1 càc bombée
- . Sirop d'agave / 80g

citrons, selon leur taille). Il vous faut l'équivalent d'une cuillère à café bombée de zeste.

. De la même manière, prélevez le zeste d'une ou deux orange(s). Il vous en faut la même quantité que pour le citron.

. Reprenez votre robot mixeur pour réaliser la crème.

. Versez le tofu soyeux (égoutté) à l'intérieur, en le cassant grossièrement en morceaux. Ajoutez la crème de coco, la féculé, le sirop d'agave et les zestes d'orange et citron.

. Mixez le tout suffisamment longtemps, jusqu'à ce que vous obteniez une crème à la texture parfaitement lisse et homogène. Vérifiez qu'il n'y ait bien aucun grumeau de féculé. Comme d'habitude, raclez les parois du bol de temps en temps pour faciliter le mélange.

. Ajoutez enfin les graines de pavot et mixez une deuxième fois, jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées uniformément dans la crème.

. La crème est prête !

. Versez-la à l'intérieur du cercle, par-dessus le biscuit. Égalisez la surface à l'aide d'une spatule.

. Enfouissez à mi-hauteur pour 45 minutes environ.

. Laissez entièrement refroidir votre gâteau avant de le décercler et de le déposer sur un plat de service.

. Placez-le ensuite au frigo, où il se conservera très bien pendant quelques jours. Servez frais de préférence !