

Gâteau au fromage à la lime et à l'avocat



Ingrédients

- 300 g de fromage à la crème
- 200 ml de crème à fouetter, pour mélanger à l'avocat
- 150 ml de crème à fouetter
- 1 gros avocat, coupé en gros cubes
- 30 ml d'eau
- 2 c. à soupe de jus de lime frais
- Le zeste de 2 limes
- 3 c. à soupe de miel
- 1 paquet de gélatine en poudre
- 100 g de beurre non salé, fondu
- 1 avocat pour garnir
- 1 tasse de biscuits Graham, émiettés ou 1 tasse de chapelure de biscuits Graham

8-10 portions

Préparation

1. Zester d'abord la lime avant d'en extraire le jus. Mettre de côté le zeste et le jus de lime.
2. Broyer finement les biscuits Graham dans le robot culinaire. Ajouter le beurre fondu; mélanger jusqu'à ce que des miettes humides se forment. Presser le mélange de miettes dans le fond d'un moule à charnière de 10 pouces de diamètre ou dans un cercle à mousse de

Gâteau au fromage à la lime et à l'avocat

10 pouces de diamètre. Refroidir au congélateur pendant 10 minutes pour laisser prendre.

3. Mélanger 150 ml de crème à fouetter et de gélatine en poudre dans une petite casserole, remuer pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les granules de gélatine soient dissous. Porter à ébullition à feu moyen; remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue. Passer au tamis. Laisser refroidir.
4. À l'aide d'un robot culinaire, mélanger l'avocat, le fromage à la crème, le miel, 200 ml de crème à fouetter, le jus de lime, presque tout le zeste de lime (en réserver pour la garniture) et 30 ml d'eau jusqu'à ce que la préparation soit lisse et bien mélangée. Verser le mélange refroidi de gélatine et de crème et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène, crémeuse et lisse.
5. Verser le gâteau au fromage à la lime et à l'avocat dans le moule à gâteau préparé et lisser le dessus avec une spatule. Mettre au congélateur pendant 1 heure pour laisser prendre.
6. Démouler le gâteau si vous utilisez un moule à charnière.