

Voici une recette respectueuse de l'environnement de la série
«**Recettes pour le climat**» de Greenpeace Suisse et de tibits.

.....

CHEEZE-CAKE AU CASSIS

INGRÉDIENTS

150 g de biscuits
50 g de noix
30 ml d'huile de colza
20 g de sucre
500 g de tofu
60 ml d'huile de colza
50 ml de drink de soja
25 ml de jus de citron
Zestes de **2** citrons
80 g de sucre
5 g de sucre vanillé
80 g de margarine (à température ambiante)
30 g d'amidon de maïs (Maïzena)
100 g de purée de cassis

Pour le coulis de cassis

250 g de purée de cassis
20 g de sucre roux
20 ml de sirop de sureau rouge
10 g d'amidon de maïs (Maïzena)
20 ml d'eau

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 160 degrés.

Draper un moule à gâteau avec du papier cuisson. Mixer finement les biscuits et les noix à l'aide d'un robot, puis ajouter l'huile de colza et le sucre, bien mélanger le tout et verser la masse dans le moule à gâteau et tasser de manière à obtenir une couche régulière.

Pour préparer la masse de cheeze-cake, ajouter le tofu, l'huile de colza, le jus et les zestes de citron, le sucre, le sucre vanillé, la margarine, l'amidon de maïs et la purée de cassis dans un robot et mixer jusqu'à l'obtention d'une masse fine et onctueuse. Verser la masse de cheeze-cake sur le fond de biscuits et cuire au four préchauffé pendant 30 à 40 minutes.

Entre-temps, mettre les ingrédients pour le coulis de cassis dans une casserole, bien mélanger au fouet et porter à ébullition avec précaution, en remuant constamment. Verser le coulis sur le cheeze-cake tiède, lisser la surface et laisser refroidir le tout avant de servir.

