**Cheesecake vanille et abricot**

***Préparation : 20 minutes***

 ***Cuisson : 40 minutes***

 ***Repos : 4 heures minimum***

 **Pour la base :**

 - 100g de beurre

 - 200g de biscuits friables types petits beurres, mac vities

 **Pour le cheesecake :**

 - 500g de fromage blanc à 20%

 - 300g de fromage frais type saint morêt ou Philadelphia

 - 100g de sucre

 - 2 œufs entiers

 - une belle pincée de vanille

 **Pour la compotée gelée d’abricot :**

 - 7 abricots

 - sucre (selon vos gouts)

 - 1g d’agar agar

**Préparation**

* La base :

 Faire fondre le beurre sur feu très doux.

Dans un mixeur, réduire en miette les biscuits. Ajouter ensuite le beurre fondu aux biscuits et mélanger.

 Vous devez obtenir une base friable mais pas trop grasse. Si elle est trop grasse alors ajouter des biscuits.

 Déposer cette base dans un moule à charnière bien beurré. Laisser reposer au frais.

* La compotée :

Laver et découper les abricots en morceaux. Déposer dans une casserole avec un peu d’eau, l’agar agar et faire bouillir jusqu’à ce que les morceaux réduisent en compote. Ajouter le sucre ; gouter et ajuster selon votre gout. Une fois que vous avez obtenu une joli compotée, mettre dans un bol, laisser refroidir et mettre au frais.

* Le cheesecake :

 Préchauffer le four thermostat 5 ou 150°.

Dans une jatte, battre le fromage blanc avec le fromage frais.

 Ajouter la pincée de vanille, le sucre et enfin les œufs entiers. Fouetter vigoureusement avec un fouet. Goutter et ajouter du sucre si vous l’estimez nécessaire.

Sortez votre base biscuitée du réfrigérateur, verser la crème à cheesecake par-dessus et enfourner même thermostat pendant 40 minutes au moins.

Au bout de ce temps, le centre du gâteau doit être encore bien tremblotant (cela est normal).

 Laisser reposer 10 minutes dans le four éteint mais encore chaud. Puis sortir et laisser refroidir.

Déposer ensuite au frais.

**Avant de servir, recouvrir le cheesecake de la compotée d’abricot, uniformément sur tout le dessus. Servir bien frais et déguster ce crémeux !**