

## Cheesecake cru à la raisinet

### Ingrédients

#### Fond de tarte

- 150g de noix de coco, râpé
- 20g d'amandes, bio
- 80g de dattes
- 1 c. à s. d'huile de coco
- 1 citron bio, le zeste
- 1 pincée de gros sel

#### Crème de cajou

- 125g de noix de cajou, **trempées pdt 4h**
- 400ml de crème de coco, **au frais**
- 40d de sirop d'érable
- 50g d'huile de coco
- 2 citrons bio, le jus
- 1 c. à c. de vanille, en poudre/pâte
- 1 pincée de sel

#### Gelée à la raisinet

- 130g de raisinet
- 50g de miel
- 40g de beurre de cacao



**Mettre la boîte de lait de coco au réfrigérateur et faites tremper les noix de cajou dans de l'eau pendant la nuit.**

## Préparation

### Fond de tarte

1. Dans un mixeur placez la noix de coco, les amandes, les dattes, l'huile de coco, le zeste du citron et le gros sel. Mixez jusqu'à obtenir une consistance plus ou moins lisse et collante.
2. Recouvrez votre moule à tarte d'un papier de cuisson. Ajoutez votre pâte à fond de tarte et écrasez-la bien au fond à l'aide de vos doigts et avec le dos d'une cuillère afin qu'elle soit bien uniforme.
3. Placez votre moule au congélateur, le temps de préparer le reste.

### Gelée à la raisinet :

1. Lavez et préparez vos raisinets. Réservez.
2. Faites fondre le beurre de cacao et le miel dans une petite casserole.
3. Dans un mixeur, mixez les raisinets avec votre beurre de cacao au miel fondu.
4. Sortez votre moule à tarte du congélateur et versez votre gelée de raisinet sur votre fond de tarte.
5. Réservez au congélateur.

### Crème de cajou :

1. Dans un bol, faites tremper les noix de cajou dans de l'eau pour 4 heures ou pendant la nuit. Lorsqu'elles sont bien molles, égouttez-les dans une passoire et rincez-les à l'eau claire.
2. Sortez la crème de coco du frais et récoltez la partie durcie, environ 140g.
3. Dans un mixeur ajouter les noix de cajou ramollies, la crème de coco durcie, le sirop d'érable, l'huile de coco, le jus des citron, la vanille et le sel. Mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Insistez si votre crème est granuleuse.
4. Versez votre crème de cajou dans le moule sur la gelée de raisinet. Réservez au frais minimum 3h avant de déguster.

Décorez avec quelques raisinet avant de servir.

