Verrine de gâteau au fromage sans cuisson lime, avocat et noix de coco

DESSERTS – NOËL – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

6-8 MIN

TEMPS DE REPOS : 6H 15 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 175 ml (¾ tasse) noix de coco sucrée, râpée
- 175 ml (¾ tasse) émietté de biscuits graham
- 50 ml (¼ tasse) Beurre de campagne baratté non salé PC, fondu
- 175 ml (¾ tasse) sucre
- 10 ml (2 c. à thé) zeste de lime, finement râpé
- 2 emb. (250 g chacun) fromage à la crème, en dés, à température ambiante
- 1 emb. (400 g) Morceaux d'avocats surgelés PC, décongelés
- 75 ml (⅓ tasse) jus de lime frais

Préparation

1. Rôtir la noix de coco dans un poêlon à sec à feu doux pendant 5 à 7 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et odorante. Réserver et laisser refroidir.
2. Mélanger la noix de coco, l'émietté de biscuits graham et le beurre. Presser 1/8 tasse de mélange au fond de chaque verrine. Laisser refroidir 15 minutes.
3. Pendant ce temps, mettre le sucre et le zeste de lime dans le robot culinaire; bien mélanger par pulsations. Ajouter le fromage à la crème; mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajouter l'avocat et le jus de lime; mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
4. Verser le mélange de fromage à la crème sur la croûte et lisser le dessus. Couvrir; laisser

refroidir pendant six heures ou jusqu’à ce que la préparation soit prise.