

## Mini cheesecakes aux fruits de saison

---

10 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson

### Ingrédients

125g de palets bretons  
2 cuillères à soupe de fromage blanc  
150g de ricotta  
150g fromage frais (type St Morêt)  
50g de beurre  
1 cuillerée à café d'extrait de vanille  
50g de sucre  
2 œufs entiers  
Quelques morceaux de kiwis et de mandarines



### Préparation

Passez le beurre au micro-onde pendant quelques secondes. Mixez les palets bretons avec le beurre et placez cette mixture au fond des moules. (de préférence en silicone pour faciliter le démoulage) Placez les moules au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Mixez le fromage frais avec la ricotta et le fromage blanc. Ajouter le sucre et les 2 œufs, mixez encore. Versez ce mélange dans les moules et placez au four pendant 20 minutes.

Laissez les cheesecakes refroidir et placez-les au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Dans l'idéal, laissez-les dans le réfrigérateur pendant une nuit.

Au moment de servir, décorez avec les fruits.