

## Cheese-cake à l'ail des ours

### Ingrédients (pour 1 gâteau)

1 moule à manqué avec charnière

Biscuit : 150 g de crackers type TUC, 60 g de beurre, sel, poivre

Crème : 300 g de fromage frais à tartiner nature (type St Moret), 1 yaourt à la grecque, 20 cl de crème de soja, 1 paquet (4g) d'agar agar, ail des ours haché à l'huile d'olive

- **Préparer le fond** en mixant bien les crackers. Ajouter poivre, un peu de sel (ou pas), et le beurre fondu. Bien mélanger le tout.
- Garnir le fond du moule sur lequel on aura mis auparavant du papier sulfurisé.
- **Préparer la crème** en mélangeant bien le fromage et le yaourt
- Délayer l'agar agar dans la crème de soja et faire bouillir 1 mn
- Ajouter au fromage l'ail des ours.
- Saler, poivrer

Mettre sur le fond de tarte et au frais 6 heures minimum.