

# CHEESECAKE A LA MANGUE



**Pour 8 à 10 personness**

**Ingrédients :**

**2 mangues fraîches bien mûres**

**150 g de biscuits Bastogne**

**40 g de beurre**

**300 g de chocolat blanc**

**280 g de philadelphia**

**15 cl de crème fraîche**

**Zeste et jus d'un citron**

**Beurrer un moule à charnière ainsi que le fond d'un plat dans lequel sera monté le cheesecake. Dans un plat, émietter les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu. Répartir le mélange au fond du moule. Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.**

**Mixer les mangues épluchées en ajoutant le zeste et le jus du citron.**

**Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Fouetter le philadelphia puis ajouter la crème fraiche et le chocolat blanc fondu. Ajouter environ les deux tiers de la purée de mangue. Étaler la préparation sur la base de biscuit.**

**Verser le reste de la purée de mangue sur le cheesecake.**

**Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.**