 **Cheesecake fraises-chocolat**

****  
**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le fond :** **- 150 g de petits-beurre** **- 60 g de beurre fondu- une douzaine de fraises   
La garniture :** **- 250 g de fromage blanc en faisselle bien égoutté** **- 150 g de carré frais ®**  
**- 100 g de crème épaisse entière** **- 250 g de chocolat blanc** **- 2 blancs d'œufs**  
**- 1 càc d'extrait de vanille** **- 10 g de gélatine en feuilles** **- 5 càs de lait**   
**- ½ càc de jus de citron** **- 50 g de sucre semoule**  
**Le glaçage :** **- 240 g de fraises** **- 2 g de gélatine** **- 60 g de sucre en poudre**  
**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre doublé de rhodoïd**

**Le fond :**

* Réduire les biscuits en miettes dans le bol d'un mixeur.
* mélanger soigneusement avec le beurre fondu.
* Poser le cercle sur un plat et tasser les biscuits, régulièrement sur toute la surface.
* Rincer les fraises et les équeuter. Les couper en deux dans le sens de la hauteur.
* Disposer les ½ fraises contre la paroi du moule.
* Réserver au frais.

**La garniture :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec le lait au bain-marie ou quelques secondes au micro-ondes.
* Dissoudre la gélatine essorée dans une cuillerée à soupe d'eau chaude (j'ai mis 2 secondes au M.O).
* Ajouter la gélatine fondue au chocolat chaud. Remuer pour bien lisser le mélange.
* Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre et le jus de citron.
* Fouetter dans un saladier la faisselle avec le Carré Frais ®, la crème épaisse et l'extrait de vanille.
* Incorporer le chocolat fondu.
* Incorporer enfin délicatement les blancs en neige.
* verser la préparation dans le cercle et lisser la surface.
* Laisser prendre pendant 4 heures au réfrigérateur.

**Le glaçage :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Rincer et équeuter les fraises.
* Les mixer puis les passer au tamis pour obtenir environ 200 g de purée.
* Mettre à chauffer la purée avec le sucre dans une petite casserole, jusqu'à ébullition.
* Ajouter hors du feu la gélatine essorée. Mélanger pour bien la dissoudre et laisser refroidir sans figer.
* Napper la surface du gâteau avec le glaçage.
* Mettre au frais pendant au-moins 2 heures.
* Décercler et décorer à l'envie.