**Cheesecakes à l'avocat**

[Une image contenant vaisselle, table, Pâques, Plats et corbeilles

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/cheesecakes-a-lavocat-p1100525.jpg-r-copy.jpg) **Pour 9 Croquants-Gourmands**

**Pour le socle :  
- 150 g de biscuits TUC**  
**- 60 g de beurre**  
.  
**9 verrines ou cercle de 8 cm de Ø chemisés de rhodoïd et fermés sur une face par un papier film**  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mixer finement les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu.  
Répartir la préparation dans les cercles ou verrines et bien tasser.  
Réserver.

**Les cheesecakes :  
- 3** [**avocats**](https://recettes.de/avocat) **mûrs à point (430 g de chair)**  
**- 1 feuille (2 g) de gélatine**  
**- 4 càs (2 +2) de jus de citron**  
**- 330 g de** [**fromage à tartiner**](https://recettes.de/fromage-a-tartiner) **(St Morêt pour moi)**  
**- ½ càc de sel  
- œufs de caille et carottes pour la déco**  
  
Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Retirer la peau et les noyaux des avocats (j'ai obtenu 430 g de chair).  
Mettre dans le bol du mixeur, l'avocat coupé en dés, 2 cuillerées de jus de citron et le fromage.  
Saler & poivrer puis mixer finement le tout.  
Faire fondre la gélatine dans les 2 cuillerées de citron chaud et l'ajouter à la préparation.  
Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Répartir la préparation sur les socles en biscuits.  
Couvrir et réserver au frais (pour moi jusqu'au lendemain.  
Un peu avant de servir, décorer de filaments de carottes et d'œuf de caille pour simuler un nid.