



 **20 minutes**

 **8 personnes**

- Quelques tranches de brioche
- 250 g de fromage nature à tartiner
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 100 g de sucre
- 6 fruits de la passion
- 6 cl de jus de citron vert
- une bombe de crème fouettée ou 30 cl de crème liquide montée avec 30g de sucre glace

#dessert

#BriocheTranchée

Passion cheese-cake

Tasser vos tranches de brioche au fond d'un moule à charnière. Ajouter le coeur des fruits de la passion par dessus.

Mélanger au fouet ou au robot le fromage nature, le sucre et le jus de citron, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Verser l'appareil sur le fond brioché et laisser prendre au frigo minimum 4 heures.