



Fromages Cheesecake salé à la courge



1h20 25 min 55 min 0 468 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la base biscuitée

- Dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes.
- Mixer grossièrement les biscuits salés.
- Verser le beurre fondu sur les biscuits et mélanger.
- Répartir la préparation dans le moule à charnière.
- Bien tasser la base biscuitée à l'aide d'une cuillère ou 5 d'un verre.

Étape 2

Préparation de la garniture à la courge

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- Peler la courge, la couper en morceaux.
- Amener une casserole d'eau à ébullition. Plonger les morceaux de courge, faire cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 4 Egoutter la courge. La réduire en purée à l'aide d'un presse-purée.
- 5 Dans un saladier, fouetter vigoureusement les fromages avec les oeufs.
- 6 Ciseler le persil, l'ajouter aux fromages. En réserver pour

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la base biscuitée

200 g Biscuit(s) salé(s) 70 g Beurre

Ingrédients pour la garniture à la courge

1 kg Courge 6 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s) 600 g Fromage frais à tartiner 150 g Chèvre frais

4 branche(s) Persil plat

- 1 Sel
- 1 Poivre

le décor.

- 7 Ajouter la purée de courge. Assaisonner.
- 8 Verser la pâte dans le moule.
- 9 Faire cuire au four pendant 30 à 40 minutes.
- 10 Retirer du four, laisser refroidir.
- 11 Servir frais décoré de persil ciselé.