



*Fromages*

# Cheesecake salé à la grecque



**24h55** **20 min** **35 min** **24h** **591**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour la pâte

100 g **Biscuit(s) salé(s)**  
40 g **Beurre doux**

## Ingrédients pour la garniture

250 g **Fromage frais à tartiner**  
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
150 g **Ricotta**  
100 g **Feta**  
30 ml **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Courgette**  
1 c. à café **Huile d'olive**  
2 c. à soupe **Menthe fraîche**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la base biscuitée

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer le moule (fond et tour) et le réfrigérer le temps de préparer la base biscuitée.
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 3 Réduire les biscuits apéritifs en miettes, ajouter le beurre fondu afin de former une pâte.
- 4 Réduire les biscuits à l'aide d'un mixeur ou les placer dans un sac de congélation, fermer le sac et écraser les biscuits à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 5 Répartir le mélange dans le moule en tassant bien à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.
- 6 Enfourner pendant 10 minutes. Réserver hors du four. Baisser la chaleur à 150°C (Th.5).

## Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Hacher finement la menthe. Emincer le plus finement possible la gousse d'ail. Emietter finement la feta.
- 2 Dans un cul de poule, détendre au fouet la ricotta et le fromage frais avec la crème liquide.

- 3 Ajouter les oeufs un à un en fouettant doucement pour éviter de rendre la préparation trop liquide.
- 4 Ajouter la feta, la menthe et l'ail. Poivrer.
- 5 Ne pas saler car les fromages le sont déjà.

### Étape 3

#### Cuisson du cheesecake

- 1 Verser la crème sur la base biscuitée et enfourner pour 30 à 35 minutes environ. Surveiller la cuisson.
- 2 La garniture doit être prise (ferme) sur les bords et tremblotante au centre.
- 3 Laisser refroidir dans le four éteint, porte fermée, pendant 2 heures minimum, puis à température ambiante jusqu'à complet refroidissement. Le cheesecake va se solidifier.
- 4 Couvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur 24 heures minimum.
- 5 Une heure avant de servir, détailler la courgette en fines lamelles. Les faire revenir, sur feu moyen, dans un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes environ.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Garnir le dessus du cheesecake avec les courgettes.
- 2 Réserver au frais jusqu'au moment de servir.