



*Fromages*

# Cheesecake à la brousse, parmesan et tomates confites



**3h45**   **15 min**   **30 min**   **3h**   **446**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le cheesecake

500 g **Brousse de brebis**  
12 **Tomate(s) confite(s)**  
50 g **Parmesan**  
150 g **Biscotte(s)**  
100 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 botte(s) **Basilic**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver, sécher, couper et hacher les feuilles de basilic au couteau.
- 2 Egoutter les tomates confites et les couper en petits cubes.

## Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Emietter les biscottes et les mettre dans un grand bol.
- 2 Pour éviter de mettre des miettes de biscottes partout, mettre les biscottes dans un torchon ou un sac de congélation et les écraser avec la paume de la main ou un marteau de cuisine.
- 3 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 4 Verser le beurre fondu sur les biscottes et mélanger.

## Étape 3

Préparation du cheese cake

- 1 Fouetter le fromage dans un saladier pour le détendre.

- 2 Ajouter les oeufs battus, le sel, le poivre, le basilic, le parmesan, les tomates confites et bien mélanger.
- 3 Tapisser un moule beurré avec la pâte sans la faire remonter sur les bords mais la tasser avec une cuillère.
- 4 Verser la préparation à la brousse.

#### **Étape 4**

##### Cuisson du cheesecake

- 1 Faire cuire le cheesecake au four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 30 minutes.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1 Sortir le cheesecake du four et le laisser refroidir.
- 2 Mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de servir.