



Fromages

# Cheesecake salé à la courge



1h20 25 min 55 min

0

468

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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**

## Étape 1

### Préparation de la base biscuitée

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

## Étape 2

### Préparation de la garniture à la courge

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Peler la courge, la couper en morceaux.
- 3 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

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.