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.