



CHEESECAKE AU POTIMARRON

INGRÉDIENTS

Pour la croûte

- 150g de speculoos
- 50g de noix
- 50g de beurre

Farce

- 400g de purée de potimarron
- 250g de ricotta (fromage) ;
- 3 œufs
- 75g de sucre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
CONGÉLATION DU MOULE : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS DE REPOS FRIGO : 2H
TEMPS TOTAL : 4H20MN

PRÉPARATION

Couper en deux un potimarron et mettre les deux moitiés au four pendant 45 minutes Th 6.

A l'aide d'une cuillère à soupe, creuser et vider ensuite les deux moitiés, puis écraser les chairs afin d'obtenir une purée.

Écraser les speculoos et les noix en une poudre assez fine.

Faire fondre le beurre et l'ajouter. Mettre dans un moule à fond amovible et laisser au congélateur 30mn minimum.

Mélanger les ingrédients de la farce et mettre la mixture par-dessus la croûte qui aura durci.

Faire cuire 40 à 50 mn à 190°.

Laisser au moins 2 heures au frigo avant de servir.