

CHEESECAKE À LA COURGE ET AU PARMESAN

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- Pour le cheesecake
- 220 g de potiron
- 1 c. à c. de curry
- 40 g de farine
- Sel, poivre
- 3 oeufs
- 5 cl de crème fraîche
- 200 g de Philadelphia
- Pour le cumble
- 100 g de beurre pomade
- 1 jaune d'oeuf
- 130 g de farine
- 100 g de parmesan
- Sel, poivre

Préparation:

Commencer par préparer la masse à cheesecake. Porter à ébullition un grand volume d'eau salée.

Eplucher le potiron, retirer les pépins et couper en gros cubes. Dès que l'eau bout, plonger les cubes de potiron et cuire environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egoutter et laisser refroidir.

Mettre les dés de potiron dans un saladier, saler, poivrer. Ajouter une cuillère à café de curry, la farine, les \(\mathbb{U}\) ufs et mélanger à l\(\mathbb{U}\) aide d\(\mathbb{U}\) un batteur. Ajouter ensuite la crème fraîche et le Philadelphia. Mélanger à nouveau et réserver.

Poursuivre avec le crumble. Dans un bol, incorporer le jaune d'oeuf au beurre pommade. Y ajouter la farine, le sel, le poivre et le parmesan. Malaxer le tout avec les doigts jusqu'à obtention d\(\text{Uune pâte sableuse qui s\(\text{Meffrite}. \) Réserver au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C. Garnir une plaque allant au four de papier sulfurisé et émietter le crumble. Cuire 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir.

Réduire le crumble en miettes et ajouter une cuillère à soupe de Philadelphia afin de le lier.

Chemiser une plaque allant au four de papier sulfurisé et placer 4 cercles à pâtisserie d'un diamètre de 8 cm dessus. Faire un fond avec le crumble (veiller à bien le tasser) et verser la préparation à la courge dessus.

Cuire au four à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

Démouler délicatement et servir chaud avec l'accompagnement de votre choix.