

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'œuf
- 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 œufs et mélanger à l'aide d'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'œuf au beurre pomade. Y ajouter la farine, le sel, le poivre et le parmesan. Malaxer le tout avec les doigts jusqu'à obtention d'une pâte sableuse qui s'effrite. 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.

