



Cheesecake salé aux courgettes, sésame, noix, et herbes...



250 g de ricotta
1 barquette de feta de bonne qualité
20 cl de crème liquide
150 g de crackers (j'ai mis des TUC, il en existe même au sésame)
70 g de beurre fondu
2 c. à s. de graines de sésame
70 g de beurre
4 belles branches de menthe
1 petit bouquet de ciboulette
Roquette
4 feuilles de gélatine
2 belles courgettes
50 g de noix
Le zeste râpé d'un citron non traité
1/2 c. à c. de piment d'Espelette ou 1 petit piment pour les warriors
Sel

Mettez les feuilles de gélatine à réhydrater dans un grand bol d'eau froide. Chemisez le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé et beurrez les côtés. Mixez ensemble les crackers, les graines de sésame et le beurre fondu. Tassez cette pâte sur le fond du moule en une couche régulière. Lavez les courgettes supprimez les extrémités et râpez-les avec une râpe à gros trous. Si vous avez un robot, n'hésitez pas à l'utiliser, c'est beaucoup plus rapide! Portez à ébullition de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez-y les courgettes et comptez une minute à partir de la reprise de l'ébullition. Egouttez aussitôt et rincez-les à l'eau froide pour stopper la cuisson. Pressez-les entre vos mains pour en exprimer le maximum d'eau. Dans un saladier, fouettez ensemble 15 cl de crème liquide bien froide et la ricotta, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Ajoutez la feta découpée en cubes, mixez encore. Faites chauffer dans une petite casserole la crème liquide restante. Pressez entre vos mains les feuilles de gélatine pour en exprimer l'eau et ajoutez-les hors du feu à la crème, mélangez pour bien les dissoudre. Versez cette préparation dans l'appareil précédent et mélangez bien. Ciselez les feuilles de menthe et la ciboulette, ajoutez-les au mélange ainsi que les courgettes râpées et le zeste de citron. Salez, ajoutez le piment d'Espelette ou le petit piment haché finement. Versez cette préparation sur le fond du cheesecake et placez au réfrigérateur au moins 6 heures. Au moment de servir, écrasez grossièrement les noix. Décorez le dessus du cheesecake de noix et de roquette.

Vous pouvez l'accompagner pour le puncher un peu d'une vinaigrette assez douce, au vinaigre balsamique par exemple, mais ce n'est pas indispensable.