

Cheesecake cresson-menthe

et salade de petits pois-carottes croquants



Proportions pour un moule à charnière de 14 cm de diamètre (pour un moule de 20 cm, doubler les doses)

La croûte :

- 80g de **TUC au fromage** (ou à autre chose si vous n'aimez pas le fromage)
- 1 **œuf**
- 1 c. s. de **farine T45**
- 2 c. s. d'**huile d'olive**

La garniture :

- 4 **petits-suisses** à 20% de m. g. (= 240g puisque chacun fait 60g)
- 4 **kiris** nature
- 2 **œufs** + 1 **jaune**
- 1 grosse poignée de feuilles de **cresson**

- 6 feuilles de **menthe** fraîche
- ½ gousse d'**ail frais**
- 6 brins de **ciboulette**
- 6 tours de moulin à **poivre**

La salade de petits pois carottes croquants :

- 300g de **petits pois** frais (poids écosés)
- 2 **carottes** fanes coupées en rondelles ou en cubes
- **huile** d'olive
- vinaigre balsamique **blanc**
- 3-4 feuilles de **menthe** fraîche
- 1 pincée de **bicarbonate** de soude

1. Préchauffer le four à 200°C. Graisser légèrement les parois du moule à charnière (avec un peu d'huile d'olive). Mixer les TUC avec l'œuf, la farine, l'huile d'olive. Répartir les miettes obtenues au fond du moule en tassant bien. Faire cuire 5 minutes. Retirer du four. Baisser la température à 120°.

2. Mixer ensemble les fromages, l'ail, le poivre, le cresson, la menthe et la ciboulette, sans trop insister. Ajouter les œufs et le jaune en mélangeant brièvement à chaque fois, juste assez pour bien les incorporer. Il n'est pas nécessaire de saler.

3. Verser la crème sur la croûte précuite et enfourner à 120° pour 40 minutes. Le centre du cheesecake doit rester tremblotant à la fin de la cuisson. Éteindre le four, laisser le cheesecake refroidir dans le four entrouvert (un refroidissement progressif permet d'éviter les craquelures ; pour cela il faut également veiller à ne pas trop cuire le cheesecake, sinon il se forme un pellicule à la surface qui se rétracte en refroidissant, ce qui provoque les craquelures tant redoutées).

4. Pendant que le cheesecake est au four, faire cuire les petits pois et les rondelles ou les cubes de carottes al dente, à la vapeur, avec une pincée de bicarbonate pour préserver leur belle couleur éclatante (environ 15 minutes). Laisser refroidir, puis assaisonner avec huile d'olive et balsamique blanc. Saler au goût. Décorer de feuilles de menthe fraîche ciselées.

<http://www.nataliakriskova.com/article-19667829.html>

© *Du chant plein les casseroles...*

