

CHEESE CAKE AUX PETITS POIS ET GRAINES DE PAVOT BLEU



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 8-10 mn

Pour 8 petits cheese cakes ou un gros:

200 g de fromage frais style Saint-Morêt ou Philadelphia

300 g de petits-pois (surgelés éventuellement) + 15 cl d'eau de cuisson

1,5 feuille de gélatine (3 g) réhydratée

100 g de sablés à apéritif

80 g de beurre fondu

graines de pavot bleu

sel et poivre

Mixer les sablés pour les réduire en poudre, ajouter le beurre fondu, mélanger pour avoir une pâte homogène. Tapisser le fond du ou des cercle(s) à mousse en le lissant bien avec le dos d'une cuillère pour qu'il soit régulier. Réserver au réfrigérateur.

Cuire les petits pois dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendre et les mixer longuement avec de l'eau de cuisson. Incorporer la gélatine réhydratée et essorée dans la purée de pois encore chaude, ajouter le fromage frais et mixer encore pour avoir un appareil bien lisse. Ajuster l'assaisonnement.

Lorsque l'appareil est froid, recouvrir les fonds de biscuits, lisser la surface et réserver au froid au minimum 2 heures.

Finition:

Démouler soigneusement, saupoudrer de pavot bleu et servir.