

Cheesecake méditerranéen aux tomates séchées et épices tandoori

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Réfrigération : 12 h

Les ingrédients pour 6/8 personnes :

500 g de ricotta

1 yaourt à la grecque (150 g)

100 g de pain suédois complet (Krisproll)

125 g de parmesan fraîchement râpé

100 g de beurre (un peu moins)

3 oeufs

3 c à s de farine

1 bocal de 270 g de tomates séchées à l'huile

2 c à s de câpres

2 oignons nouveaux

10 feuilles de basilic

1 c à s d'huile d'olive

1,5 c à s d'épices tandoori

Sel et poivre du moulin

Mixer les pains suédois et les mélanger avec 100 g de parmesan, les épices tandoori et le beurre fondu. Étaler à la main cette préparation dans un moule à cheesecake ou un cercle de 20 cm de diamètre posé sur un plaque de cuisson antiadhésive en faisant légèrement remonter la pâte sur les bords. Mettre à durcir au réfrigérateur 30 mn.

Égoutter et éponger les tomates séchées sur du papier absorbant. Faire revenir les oignons hachés 5 mn dans l'huile d'olive.

Fouetter les oeufs avec la farine, ajouter la ricotta et le yaourt, le reste de parmesan, les tomates séchées coupées en petits morceaux, les câpres et le basilic haché. Sale peu, poivrer et verser la préparation dans le moule.

Cuire 1 h à four préchauffé à 160° jusqu'à ce que le dessus soit pris. Laisser tiédir et démouler. Réfrigérer une nuit.

Servir le cheesecake accompagné d'une salade de roquette et décorer éventuellement de câpron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>