



Cuisine et  
dépendances

## Cheesecake salé au chou-fleur



*Une entrée fraîche et originale pour ce légume d'hiver. C'est la première fois que je testais le cheesecake en version salé pour finir quelques restes du repas de la veille, ce fut une bonne surprise : la crème au chou-fleur est ultra-fondant, son goût ressort bien avec la croûte plus relevée.*

Ingrédients (pour 4 mini-cheesecake) :

Pour la croûte biscuitée :

- 50 g de biscuits salés pour l'apéritif (j'ai pris des tuiles , on peut aussi utiliser des tuc, des biscuits soufflés,...)
- 15 g de beurre

Pour la garniture :

- 250 g de chou-fleur cuit (on peut utiliser du frais ou du surgelé)
- 250 g de fromage frais Philadelphia ( à défaut du St Morêt)
- 2 œufs
- noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (Th 5).

Faire cuire le chou-fleur (s'il ne l'est pas déjà) jusqu'à ce qu'il soit fondant.

Mixer les biscuits en chapelure. Faire fondre le beurre et y mélanger les miettes de biscuits en amalgamant la pâte.

Prendre des cercles en inox, pour faciliter le démoulage on peut les tapisser de papier sulfurisé. Les déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée elle-aussi de papier sulfurisé.

Disposer ce mélange biscuité au fond des cercles en tassant bien. Entreposer au réfrigérateur pour solidifier la croûte, le temps de réaliser la garniture.

Mixer le chou-fleur en purée. Ajouter les œufs puis le fromage frais. Fouetter jusqu'à ce que le Philadelphia soit complètement dissous dans la pâte. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Sortir le moule du réfrigérateur et répartir sur chaque base biscuitée la préparation au chou-fleur.

Enfourner et laisser cuire 20 min, la garniture ne doit pas être sèche : la préparation à la crème doit être encore "tremblotante" à la fin de la cuisson. Éteindre le four et laisser le cheesecake à l'intérieur jusqu'à complet refroidissement.

Entreposer ensuite au réfrigérateur au moins deux heures.

A déguster bien frais en entrée, nature ou nappé d'un crème de vinaigre balsamique.

*Le 26 Avril 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/04/26/index.html>*