

Cheesecakes au chèvre et gelée de tomates

Préparation : 30 mn

Repos : 4 h 30 (compter plus)

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 belles de tomates (de pleine terre si possible)
200 g de chèvre frais
150 g de Philadelphia ou de Saint Moret (j'ai pris du Philadelphia)
50 g de beurre
2 c à s de crème liquide
2 gousses d'ail
4 tomates séchées à l'huile
20 g de raisins secs
4 feuilles de gélatine (8g)
1 c à s de concentré de tomate
100 g de biscuits apéritif Tuc
Sel et poivre

Prendre 4 cercles de 8 cm de diamètre et les doubler si nécessaire de papier rhodoïd ou de papier bristol pour avoir une hauteur de 6 cm. Les poser sur une plaque recouverte de filme alimentaire.

Faire ramollir 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mixer les biscuits Tuc et les mélanger avec le beurre préalablement fondu. Répartir la préparation au fond des cercles. Placer 30 mn au frais.

Mélanger le Philadelphia avec le fromage de chèvre . Chauffer la crème liquide et y faire fondre les feuilles de gélatine égouttée. Mélanger avec les fromages et incorporer les raisins secs et les tomates séchées coupées en petits morceaux. Saler peu et poivrer. Répartir la préparation entre les 4 cercles. Mettre au frais 2 h.

Faire ramollir les 2 autres feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Éplucher les tomates (soit avec un éplucheur spécial tomates soit en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante). Les épépiner et les mixer avec l'ail pelé. Chauffer 5 cl du coulis obtenu pour y dissoudre les 2 feuilles de gélatine égouttées. Mélanger avec le reste de coulis et le concentré de tomate. Assaisonner. Verser dans les cercles et remettre au frais 2 h (J'ai laissé 4 h).

Démouler les cheesecakes avec précaution et servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>