

Recette Recette cheesecake façon boursin & tomates confites

Temps : 20 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Découvrez notre nouvelle recette de cheesecake façon boursin & tomates confites

Préparation

Étape 1

Sabler le beurre froid avec la farine et le parmesan. Cuire à 160°C environ 15 minutes.

Étape 2

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Mélanger le Cream cheese la ricotta et le skyr. Incorporer une partie avec la gélatine fondue. Incorporer la crème montée et les fines herbes.

Étape 3

Effectuer le montage en tassant le crumble, ajouter la mousse puis faire prendre. Ajouter le tartare au moment. Assaisonner éventuellement de réduction balsamique et servir avec une belle salade de roquette.

Ingrédients



100 g Beurre



110 g Farine



100 g
Parmesan



400 g Cream
cheese



Ail et
ciboulette



100 g Ricotta



Yaourt grec



300 g Crème



4 Feuilles de
gélatine



1 kg Tomates
confites

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	932
Matières grasses (g)	9.9
Dont acides gras saturés	17.6
Glucides (g)	10.4
Dont sucres	5.8
Protéines (g)	5.1
Sel (g)	0.86