

## CHEESECAKE POTIMARRON NOISETTES ORIGAN



### **Ingrédients pour 4 cheese-cakes de 8 cm de diamètre:**

- 300 g de chair de potimarron épluché
  - 2 cuillères à café d'origan
  - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
  - 1 sachet de gélatine en poudre
  - 100 g de fromage frais type Philadelphia
  - 100 g de crème liquide
  - 1 pincée de sel et de poivre
  - 100 g de TUC ou de biscuits apéritifs
  - 70 g de beurre mou
  - 40 + 60 g noisettes torréfiées et concassées
- 4 Emporte-pièces de 8 cm de diamètre

### **Préparation :**

Couper le potimarron en petits cubes, et le faire revenir dans une poêle à feu doux avec l'huile d'olive et l'origan environ 20 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une compotée avec morceaux.

Torréfier les noisettes dans une poêle chaude à sec quelques minutes. Faire refroidir. Concasser grossièrement les noisettes.

Dans le bol d'un mixeur, mixer les biscuits jusqu'à l'obtention d'un sable assez fin. Ajouter le beurre fondu et mixer à nouveau de manière à obtenir une pâte homogène. Incorporer 40 g de noisettes concassées et mélanger.

Garnir le fond des emporte-pièces (posés sur une feuille de papier sulfurisé) de la pâte sablée en tassant bien.

Mélanger la gélatine en poudre avec deux cuillères à soupe d'eau, remuer et laisser reposer. Pendant ce temps faire chauffer la crème liquide et ajouter la gélatine en veillant à bien la dissoudre dans le liquide.

Mixer ensemble la compotée de potimarron, la crème/gélatine et le fromage. Saler et poivrer.

Verser ce mélange sur les bases de sablés dans les emportes pièces.

Mettre au frais pendant au moins 2 heures.

Servir en parsemant du reste de noisettes concassées