



## CHEESE CAKE POUR NINNIE



500 g de brousse  
80 g de parmesan  
20 pétales de tomates confites (12 pour le cheese cake, 8 pour le décor)  
Sel et poivre  
100 g de biscuits à apéritif, sablés si possible  
80 g de beurre fondu

Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'incorporer au biscuits réduits en poudre plus ou moins fine.  
Étaler cet appareil sur un plat en vous aidant d'un cercle à mousse pour avoir une forme ronde régulière. Laisser le cercle en place et faire prendre au froid.

Pendant ce temps, battre un peu la brousse en lui incorporant les 80 g de parmesan et les 12 pétales de tomates confites coupés en petits morceaux. Saler et poivrer. La brousse est assez fade naturellement, ne pas hésiter à saler pour en rehausser le goût.

Poser ce mélange à la cuillère sur le fond refroidi et mettre au frais pour quelques heures.

Pour servir, décorer avec des pétales de tomates confites et du basilic.

On a trouvé ça bon, c'était frais, on l'a mangé avec quelques petits dés de radis et de concombre, c'était vraiment facile et amusant à faire.