

CHEESECAKE DOLCE VITA



La recette est donnée pour 10 personnes, j'ai fait 5 cheesecakes dans des cercles inox assez grands et presque une plaque entière de mini-cheesecakes dans mes mini=muffins.

Pour le fond de tarte : 100g de biscuits apéritifs, 30g de beurre, 1 cuil. à soupe d'origan en poudre

Pour l'appareil à cheesecake salé : 240g de Saint Morêt, 300g de ricotta, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 4 œufs, 470g de crème fraîche épaisse, 20cl de lait, 50g d'olives noires dénoyautées (j'en ai mis 150g) + 10g d'huile d'olive (un peu plus pour moi.

Pour la décoration : 225g de mozzarella, une barquette de tomates cerises, salade, ketchup, huile d'olive + vinaigre balsamique, quelque feuilles de basilic ou romarin

Préparation :

Préparer le fond de tarte: Préchauffer le four th.180°C. Réduire les biscuits en poudre (au mixeur). Faire fondre le beurre à feu doux puis ajouter les biscuits afin d'obtenir une pâte sableuse. Répartir la pâte au fond des moules (3cm de hauteur). Enfourner pour 15 minutes puis laisser refroidir.

Préparer l'appareil à cheesecake: mélanger délicatement le Saint Morêt, la ricotta et l'huile d'olive. Ajouter les oeufs entiers puis mélanger afin que l'appareil soit bien lisse. Enfin, incorporer la crème fraîche et le lait. Assaisonner à votre convenance.

Passer la préparation au chinois pour éviter les grumeaux (pas besoin pour moi car tout mélangé au cook'in). Préparer la tapenade d'olives noires en les broyant avec l'huile d'olive et l'incorporer au mélange, étaler la moitié sur le fond de tarte puis l'autre moitié dans l'appareil à la crème. Remuer énergiquement à l'aide d'un fouet. Verser la préparation sur les fonds de tarte précuits. Enfourner ensuite pour 40 minutes de cuisson à 150°C. Sortir la plaque du four et laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur 6h avant de déguster ce cheesecake bien frais.

Pour la présentation: démouler le cheesecake et le disposer sur le côté des assiettes. Couper des billes de mozzarella en deux ainsi que les tomates cerises puis les mélanger avec de l'huile d'olive, des feuilles de basilic ciselées, du sel de Guérande et du poivre. Recouvrir le cheesecake de cette préparation.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)