CHEESECAKE DATTES-PISTACHES-AMANDES & ORANGE

Pour 8 personnes
Un moule à charnière de 20 à 24cm de diamètre

75gr de d'amandes entières
75gr de pistaches natures
150gr de dattes fraîches

3 oeufs
150gr de sucre blanc
300gr de fromage frais (type St-Moret)
250gr de ricotta
Le jus d'1/2 orange bio
Le zeste d'1 orange bio

Préchauffer le four à 140° - chaleur tournante.

Réunir les pistaches, les amandes et les dattes grossièrement coupées dans le bol d'un mixer. Mixer. Les fruits secs doivent être concasser et les doivent lier l'ensemble. Répartir dans le fond d'un moule à charnière préalablement recouvert de papier sulfurisé et tasser légèrement.

Dans un grand saladier, mélanger les deux fromages. Ajouter les oeufs un à un, le sucre, le jus d'orange et le zeste. Mélanger pour incorporer l'ensemble des ingrédients et obtenir une pâte homogène. Tapisser les bords du moule avec du papier sulfurisé (facultatif mais le démoulage en serra facilité!) et verser l'appareil au fromage sur la base aux fruits secs.

Faites cuire pendant 1h environ. Laisser complètement refroidir puis garder au frais 12h minimum (1 journée ou 2 étant l'idéal). Démouler délicatement.

Sortir le cheesecake du frigo 15 à 30min avant de le déguster.