



4 pers.



Apéritif



80 min



60 min

Ingrédients

Cheesecake

- 1 fond de tarte pâte brisée (préalablement cuite)
- 250 gr de ricotta
- 100 gr de Gruyère AOP
- 2 Œufs
- Persil, ciboulette

Chutney

- 3 fruits de la passion bien mûrs
- 150gr Cassonnade
- 1 zeste de citron
- 1 piment doux
- 2 oignons rouges



Préparation

Cheesecake :

Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule, saler et poivrer.

Laisser reposer la masse 2 heures.

Préchauffer le four à 200°C.

Garnir votre fond de tarte avec la masse.

Cuire à 200°C durant 15 minutes.

Laisser refroidir le gâteau avant de découper des parts.

Chutney :

Découper des petits cubes de fruits de la passion

Ciseler l' oignon

Hacher finement les zestes de citron

Hacher finement le piment doux

Dans une casserole faire revenir les oignons avec un peu d ' huile

Ajouter le piment et les fruits de la passion ainsi que le sucre.

Faire confire le tout à feu doux durant 45 min.

En fin de cuisson y mettre les zeste de citron.

Laisser refroidir.

Servir votre cheesecake avec une salade et y mettre des quenelles de chutney à la passion.



Cheesecake au Gruyère AOP et son chutney de fruit de la passion

Trucs et astuces

Possibilité de garnir votre cheesecake avec des tomates séchées.