

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



90 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

LE CHEESECAKE AU POTIMARRON VANILLÉ

Ingrédients

- 1 dl de lait
- 1 gousse de vanille
- 100 g de biscuits aux noisettes ou
aux noix
- 40 g de beurre + 10 g pour le
moule
- 600 g de fromage blanc type Phi-
ladelphia
- 1 petit potimarron
- Les zeste d'une orange
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 1 pot de gelée de fruits

Progression

- Préparer la purée de potimarron. Eplucher un potimarron enlever les graines, le couper en morceaux et le faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes. Lorsqu'il est cuit, l'égoutter et l'écraser finement pour en faire une purée.
- Fendre la gousse de vanille en deux et la faire infuser dans le lait chaud. Laisser tiédir.
- Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre à feu doux. Réduire les biscuits en poudre grossière au mixer et former une pâte avec le beurre fondu. Tapisser un moule à charnière de 20 cm de papier sulfurisé. En beurrer soigneusement le pourtour. Garnir le fond du moule de masse aux biscuits. Bien presser et cuire au four 10 minutes. Sortir et laisser tiédir.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



25 MIN



90 MIN



4 P.



CRÉMANT ROSÉ

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

- Mélanger la purée de potimarron avec le lait débarrassé de la gousse de vanille.
- Blanchir les œufs avec le sucre. Détendre le fromage blanc à l'aide d'un fouet batteur. Ajouter le lait au potimarron, le mélange œufs/sucre, les zestes d'orange et la maizena. Fouetter pour homogénéiser et verser sur le fond du moule.
- Glisser au four et cuire 15 minutes à 180°C. Baisser la température à 140°C et poursuivre la cuisson 50 minutes. Sortir du four. Passer une lame de couteau tout autour du cheesecake et laisser refroidir.
- Mettre la gelée de fruits dans une casserole avec un peu d'eau, la laisser fondre, et la couler sur le cheesecake froid
- Servir.

