

## **cheesecake salé au concombre, chèvre et crackers**

La base est faite de crackers au parmesan, la crème au fromage de chèvre et de Philadelphia avec de la menthe et du citron, la garniture concombre ajoute une touche de croquant et de fraîcheur !



**Bonus, faites la sans gluten avec les crackers Schar.**

**Si vous n'aimez pas la menthe, remplacez la par de la ciboulette ou du thym citron.**

**Préparez la base la veille ou le matin-même, rajoutez les concombres au moment de servir.**

**Un certain nombre d'ingrédients, mais la recette est très simple**

### **Pour la base**

- 200g de crackers complets ou sans gluten
- 50g de parmesan râpé
- 50g de beurre

### **Pour la crème**

- 150g de Philadelphia nature
- 150g de Philadelphia ail et fines herbes
- 300g de fromage de chèvre frais (PetitBilly)
- 300g de faisselle
- 4 œufs
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 15 feuilles de menthe fraîche **ou une herbe de votre choix**
- jus de 1 citron
- poivre blanc

### **Pour la garniture concombre**

- 1 concombre
- jus de 1/2 citron
- 10 feuilles de menthe ou une herbe de votre choix (ou aucune herbe)
- 1 gousse d'ail

## Préparation de la base aux parmesan



- Mixer** les crackers et les mélanger avec le parmesan et le beurre fondu.
- Verser cette base dans un cercle à gâteaux posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Tasser** bien les miettes dans le fond du cercle.
- Réserver cette base dans le réfrigérateur.

## Préparation de la crème au chèvre

- Mélanger** ensemble les fromages dans un saladier.
- Ajouter les œufs** un par un en mélangeant bien à chaque fois.
- Ajouter l'huile d'olive, le citron, la menthe** finement ciselée et un peu de sel et de poivre blanc.
- Verser** le tout sur la base du cheesecake.

## Cuisson du cheesecake

- Mettre à cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 1h.**
- Après cuisson, **laisser le cheesecake encore 1h dans le four éteint** avec la porte entrouverte puis laisser bien refroidir à température ambiante avant de mettre au frigo pour quelques heures.

## Préparation de la garniture au concombre

- Tailler le concombre** en petits cubes, le mélanger avec le citron, la menthe ciselée, l'ail pressé, un peu de sel et de poivre blanc.
- Déposer cette garniture sur le haut du cheesecake juste avant de servir.**