

Cheesecake sans cuisson aux tomates

Difficulté 

Pour 6 personnes

Préparation 25 min

Réfrigération 30 min

⌀ 20

- 1 tomate noire de Crimée • 1 tomate grappe
- 1 poignée de tomates cerise jaunes et rouges
- Feuilles de basilic vert et de basilic pourpre
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 250 g de ricotta • 75 g de beurre fondu
- 100 g de crackers • Huile d'olive

Mélange 5 baies • Sel
(baies roses + basilic)

1. **Mixez** les crackers. Ajoutez le beurre fondu et mélangez.
2. **Posez** un moule à fond amovible sur un plat de service. À l'aide d'une cuillère à soupe, tassez dedans le mélange beurre et crackers, puis réservez au frais cette préparation.
3. **Écrasez** à la fourchette le fromage de chèvre frais avec la ricotta dans un saladier. Assaisonnez de sel et de mélange 5 baies.
4. **Répartissez** ce mélange sur la base de façon homogène. Réservez de nouveau au frais au moins 30 minutes.
5. **Coupez** les tomates juste avant de servir et disposez-les sur le dessus du cheesecake. Parsemez les feuilles de basilic et agrémentez d'un filet d'huile d'olive.

*Mettez tomates de vinaigrette.
Dressez au moment de servir.*



**La
touche
en plus**

Rien ne vous empêche de
twister le cheesecake
avec des zestes de
citron jaune.