

CHEESECAKE de COURGETTES

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 55 min

Difficulté : Très Facile

Matériel à prévoir : Robot mixeur pour les courgettes, moule à charnière

INGRÉDIENTS

- 800 g de courgettes (3)
- 1 grosse gousse d'ail
- un morceau de 30 g de parmesan à râper
- 600 g de fromage blanc
- 100 g de mascarpone
- 4 oeufs
- 1 càs de maïzena
- huile d'olive, sel, poivre, muscade

RÉALISATION

Chemiser un moule à manqué (cercle et fond amovible) de papier sulfurisé. Le beurrer et réserver au frais.

Laver les courgettes, en couper les extrémités. Les râper, les mettre à revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer, laisser cuire 5 minutes, ajouter l'ail pelé dégermé et haché. Laisser cuire encore 10 minutes environ, le temps que les courgettes soient bien tendres. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger au fouet les oeufs, le fromage blanc, le mascarpone, le parmesan râpé, la maïzena, un peu de sel, de poivre et de muscade râpée.

Préchauffer le four th6, 180°C.

Ajouter les courgettes refroidies à la préparation.

Verser dans le moule. Enfourner pour 55 minutes.

Le dessus doit être bien doré. Laisser refroidir 1h dans le four. Sortir du four, laisser complètement refroidir et réserver au frais.

Démouler avant de servir et accompagner d'un coulis de tomates.