

Cheesecakes au chèvre, compotée de tomates

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 cheese-cakes individuels

Cheese-cakes :

- 400 g de fromage blanc
- 2 crottins de chèvre (2 x 60g)
- 3 œufs
- sel, poivre du moulin
- 100 g de flocons d'avoine
- 10 tomates confites à l'huile
- 2 càs d'huile d'olive (si possible prendre l'huile dans laquelle étaient immergées les tomates)

Compotée de tomates :

- 1 échalote
- 900 g de tomates (8)
- 1 bouquet garni (thym, laurier, sauge ficelés ensembles)
- 70 g de concentré de tomate
- 1 verre d'eau
- sel, poivre du moulin, une pincée de sucre

A faire la veille.

Beurrer 6 ramequins et les réserver au frais.

Mixer ensemble les flocons d'avoine et les tomates confites avec 2 càs d'huile des tomates (à défaut prendre de l'huile d'olive). Étaler cette préparation au fond des ramequins, en tassant et en lissant bien avec le dos d'une cuillère. Remettre au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans le bol du mixeur, mettre le fromage blanc, les œufs, le fromage coupé en dès, un peu de sel (peu) et de poivre du moulin. Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène. Verser dans les ramequins, puis enfourner pour 35 minutes. Les cheese-cake vont gonfler (un peu comme des soufflés) et prendre une jolie couleur dorée.

Les laisser refroidir (ils vont retomber, c'est normal, pas de panique), puis les mettre au frais.

Pendant la cuisson des cheese-cakes, préparer la compotée de tomates.

Ébouillanter les tomates 1 minute, les rafraichir, puis les peler et les épépiner. Les couper en gros dès.

Dans une casserole, verser un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'échalote pelée et ciselée 1 à 2 minutes en remuant. Ajouter les tomates, le concentré de tomates, un peu de sucre, de sel et de poivre, puis un verre d'eau. Bien mélanger, ajouter le bouquet garni. Laisser mijoter 1 heure sur feu doux, à couvert, en remuant de temps en temps.

Le lendemain, démouler les cheese-cakes, les servir avec leur compotée de tomates.